

Една
подходяща
ERP за моята
фирма



„БАВНИ“
опаковки за
бързо
хранене

„Най-добър
до, често е
добър и след
това“

IBM и
доставките
на морска
храна



CRAFTER. НАЙ-ВАЖНОТО НЕ СЕ ВИЖДА С ПРОСТО ОКО.

КЛИМАТИК, РАДИО С BLUETOOTH, ESP, ABS, ASR, EDL, ГУМИРАН ПОД В ТОВАРНАТА ЗОНА, ВИСОК ТАВАН, ЕЛ. ОТОПЛЯЕМИ ОГЛЕДАЛА, ПРЕДНИ ЕЛ. СТЪКЛА, ОСВЕТЛЕНИЕ В ТОВАРНАТА ЗОНА, АСИСТЕНТ ПРИ СТРАНИЧЕН ВЯТЪР, ЦЕНТРАЛНО ЗАКЛЮЧВАНЕ СРЕДНА БАЗА



44 900* лв.
без ДДС

Crafter на лизинг за 499* лв. на месец без ДДС.

Лизингови условия при сключване на договор с Порше Лизинг: авансова вноска - 6 726* лв., срок - 72 месеца, остатъчна стойност 8 967* лв.



Лекотоварни
автомобили

София: Порше София Изток - 02/80 73 400, Порше София Юг - 02/42 45 000; Пловдив: Хаас - 60 - 032/94 09 92;
Варна: Автотрейд - 052/57 07 00; Бургас: Вестауто - М - 056/87 42 50; Русе: Хоби Кар - 082/50 04 94;
Стара Загора: Автохит 2000 - 042/61 60 46; Плевен: Автотехника - 064/88 87 99; Велико Търново: Автохойс - 062/61 57 75.

*Всички суми са без включен ДДС. Предложението важи за бизнес клиенти и ограничен брой налични автомобили. Комбиниран разход на гориво Crafter Kasten 11,3 м³, 2.0 TDI 6 MT, 140 к. с.: 7,6-7,4 л/100 км, комбинирани CO₂ емисии: 198 - 194/км. Снимката е илюстративна и може да изобразява допълнително оборудване срещу доплащане.

ЗАВАРКА

Натурален микс за оптимална трайност
и автентичен аромат на хляба



Inventis Zavarka е нова концепция, създадена чрез специална технология, при която се комбинират:

- автентичния вкус на зрял квас
- варени брашна и малц
- наkisнати зърна и семена

Резултат от ползването **Inventis Zavarka** е:

- естествено подсилен на вкус и аромат на хляба
- естествено удължаване срока на годност
- гарантирано качество на хляба през целия срок на годност

Повече информация за продуктите ни можете да намерите на: www.lesaffre.bg



LESAFFRE 

Лесафр България ЕООД
гр. София, Бул. Искърско шосе 7, сграда 6, офис 1
Телефон: +359 2 873 14 39; e-mail: office.bg@lesaffre.com
www.lesaffre.bg | www.zamayata.info | www.pechiva.bg

Съдържание

Година LXVIII
Брой 8/2019

Опаковката ли? Че то не било никак просто...	5
Новости	8, 16,
Една подходяща ERP за моята фирма	10
„БАВНИ“ опаковки за бързо хранене	12
ManrealFoil – фолио за масло	17
Доклад на ООН представя нови възможности за устойчиво фермерство	18
„Най-добър до, често е добър и след това“	20
Производство на хляб с брашно от нахут и протеинов изолат от нахут	22
IBM сътрудничи с Raw Seafoods при доставките на морска храна	28
Евровести	29
Ще отглежда ли Великобритания дребен бял боб?	30
SIGEP 2020 – в центъра на света, в центъра на иновациите	31
Изследване на относителната производителност при ултрафилтрация на козе мляко	32
Празници и трапеза	36
Бизнессправочник	38



Фирми, представени в броя:

АРСТ
Артемис
Брентаг
Готи
Джулипак
Интер Експо Център
Лесафр България
Международен панаир
Пловдив
Омега Ж
Папирус
Промилк
Порше БГ
SIGEP
ФНТС
Технокон
ЦСБ Систем България



12



18

Национално научно-приложно списание

Издава © КООП „ХВП“

Със съдействието на Университет по хранителни технологии
– Пловдив и Селскостопанска академия към МЗХ

Редколегия:

проф. д-р Веселка Дулева дм, доц. Георги Джатов, проф.
Йордан Гогов, д-р инж. Магдалина Гаджева,
инж. Милчо Бошев, д-р Светлана Минкова,
чл. кор. проф. д.т.н. инж. Стефан Драгоев,
проф. Чавдар Дамянов

Директор: доц. Георги Джатов, тел.: 02/ 988 05 89

Гл. редактор: Петко Делибеев, тел.: 02/ 988 05 89;
e-mail: info@fpim-bg.org

Маркетинг и реклама: Виолета Георгиева
тел.: 02/ 988 05 89; e-mail: fpim_adv@abv.bg

Дизайн: Зора Янчева, тел.: 02/ 987 64 82;
e-mail: dizart@abv.bg

Адрес на редакцията:

София 1000, ул. „Раковски“ 108, ет. 6, офис 605;
GSM: 088 4646 919; 087 9406 562;

Печат: M&BM
www.mbm-bg.com

Препечатването е разрешено с позоваване на източника.
Редакцията не носи отговорност за съдържанието на рекламните и
PR материали.
Мнението на редакцията не винаги съвпада с мнението на авторите
на статиите.

Абонамент чрез Български пощи, “Доби прес”, РП.

АБОНИРАНЕ В РЕДАКЦИЯТА ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА !

ХВП®

FOOD PROCESSING INDUSTRY MAGAZINE

ISSN 1311-0179

National issue for science and practice

© Publishing house

„Hranitelno-vkucova promishlenost“

With the assistance of University of Food Technology -
Plovdiv, Agricultural Academy at the Ministry of Agriculture
and Food

Editorial board:

Prof. Chavdar Damianov DSc., Assoc. Prof. George Djatov,
Prof. Jordan Gogov, Dipl. eng. Magdalina Gadjeva,
Ph.D., Dipl. eng. Milcho Boshev, Prof. Stefan Dragoev DSc, Cor-
responding Member of the BAS, Ph.D. Svetlana Minkova, Prof.
Veselka Duleva DSc.

Director: Assoc. Prof. George Djatov,
Tel.: + 359 (0) 2 988 05 89

Editor-in-Chief: Petko Delibeev, Tel.: + 359 (0) 2 988 05 89
e-mail: info@fpim-bg.org

Advertisement: Violeta Georgieva
Tel.: + 359 (0) 2 988 05 89
e-mail: fpim_adv@abv.bg

Design: Zora Yancheva,
Tel.: + 359 (0) 2 987 64 82, e-mail: dizart@abv.bg

Address: BULGARIA, 1000 Sofia, 108 Rakovsky Str., fl. 6, office
605, Tel./Fax: +359(0)2 988 05 89;
GSM: +359 88 4646 919; +359 87 9406 562
e-mail: info@fpim-bg.org

Printing: M&BM
www.mbm-bg.com



Здравейте, уважаеми читателю,

В последно време се наблюдава една засилена активност на ДФ „Земеделие“ по навременно отпускане на помощите по различните програми. МЗХГ също отчита доста положителни резултати, свързани с производството на земеделска продукция, което логично би трябвало да рефлектира и в нашия отрасъл – ХВП. Да добавя и неотдавнашната оценка на Саудитската агенция по храните и лекарствата (SFDA), която определя българските продукти, предложени на саудитския пазар, като много висококачествени. Ще цитирам и думите на министър Танева в приветствието ѝ до организираната от нас Националната конференция: *През годините МЗХГ винаги е съдействало и ще продължи да оказва съдействие за успешното развитие на хранително-вкусовия бранш. Всички осъзнаваме колко важна е ролята на този бранш за подобряване на качеството на живот на хората, а и като цяло за повишаване на благосъстоянието на обществото.*

И тук идва моят въпрос, който отрасълът и браншовиците вече се умориха да задават – Кога най-после българските политици от двете власти ще намерят време да се занимават с така очаквания и дискутиран нов Закон за храните? Още повече, че съгласуването с Брюксел е минало. Някой може да каже „Е, видя се, че и със стария Закон можем да си караме.“ Сигурно можем, но през октомври той направи 20 години и въпреки многобройните по(д)правки и добавки, сигурно за всички ще е по-добре този важен за икономиката ни, за производителите на храни и напитки, за живота на всеки българин Закон най-после да бъде приет.

А що се отнася до нашето списание, позволявам си да Ви поканя на щанда ни по време на хранителните изложения в Интер Експо Център София от 6-ти ноември, който ще бъде в Централното фоайе. Там ще може да си закупите специализирана литература и да се абонирате с отстъпка за сп. ХВП. А на 6-ти от 15,30ч. ще връчваме и наградите на Националния конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак 2019“. Именно за това и следващият ни брой ще бъде посветен на опаковките. Така че, ако се занимавате с опаковки сте добре дошли на неговите страници!

Приятно четене и не забравяйте да попълните Талона за абонамент за 2020...

**Петко Делибеев,
главен редактор**

Content

Year LXVIII
Issue 8/2019

The packaging? This is not at all simple...	5
News	8, 16,
An appropriate ERP for my company	10
“Slow” packaging for fast food	12
ManrealFoil – foil for oil	17
UN report presents new opportunities for sustainable farmership	18
‘Best before, often good after’	20
Production of bread with chickpeas flour and chickpeas protein isolate	22
IBM collaborates with Raw Seafoods on seafood supplies	28
Euronews	29
Will the UK grow small white beans?	30
SIGEP 2020 – in the center of world, in the center of innovation	31
Investigation of the flux during ultrafiltration of goat’s milk	32
Holidays and table	36
Businessguide	38



Companies represented in the issue:

ARST
Artemis
Brentag
CSB System Bulgaria
FSEU
GOTHI
INTER EXPO CENTER
INTERNATIONAL PLOVDIV FAIR
JULLIPACK
LESAFFRE BULGARIA
Omega J
Papyrus
Porsche Bg
Promilk
SIGEP
Technocon



Опаковката ли? Че то не било никак просто...

Тенденции в опаковането на храни и напитки – технологии, материали, екология и нормативна уредба бе темата на единадесетата Национална конференция, посветена на опаковките.

Конференцията, превърнала се в традиционен спътник на Националния конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак“, събра в края на октомври повече от 60 експерти в сферата на опаковките – производители на материали за опаковане, на опаковки, на храни и напитки, както и специалисти от научни институти и държавни органи с отношение към хранително-вкусовата промишленост.

При откриването Петко Делибеев, главен редактор на сп. ХВП, което е организатор на двете събития, подчерта, че Конференцията е посветена на един много актуален и, като че ли все още недооценяван достатъчно от бизнеса в отрасъл ХВП у нас, проблем – опаковката. Именно затова освен тази конференция и Националния конкурс „Приз Пак“, списанието се стреми непрекъснато да следи темата за опаковането на храни и напитки. Такава е и целта на Националния конкурс „Приз Пак“: да бъдат отличени и най-вече, популяризирани, нови опаковки за храни и напитки и опаковъчни материали, да покажем на българските производители на храни и напитки тенденциите в тази все по-важна тема във времето на глобален пазар. Впрочем ние не сме откриватели – подобни конкурси се провеждат в много страни по света. Свидетели сме на интелигентни опаковки, на смарт етикети, на всякакви иновативни подходи в тази област, ядивни опаковки, а вече се говори и за наноопаковки. Не трябва да пропускаме и търговската страна, защото не е тайна, че дизайнът на опаковката има сериозно влияние при избора на продукта.

Водещият покани присъстващите да уважат награждаването на победителите в Конкурса на 6 ноември от 15,30ч. в Централното фоайе на Интер Експо Център София, след

официалното откриване на хранителните изложения за 2019г.

Конференцията бе поздравена от министърът на земеделието храните и горите, госпожа Десислава Танева. Поздравителният адрес бе поднесен от Ваня Статкова, главен експерт в Дирекция „Политики по агрохранителната верига“ в Министерството. В него министър




АРСТ ООД

Търговия и производство на оборудване от неръждаема стомана. Фирмата разполага с машина за плазмено рязане Microstep CNC PLS 6001.20P както и друга техника за огъване и заваряване на стомани.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

„Арст“ ООД
6000 Стара Загора,
кв. „Индуриален“
ул. Промислена
тел.: +359 42 601 477
търговски отдел тел.: +359 42 601477
факс: +359 601471
office@arstood.com
http://arstood.com



Танева подчертава: *Всички знаем, че опаковката на всяко изделие е предназначена да го защити от влиянието на околната среда, от разпиляване, от разливане, от посегателства, да създаде удобства и сигурност при транспортирането на продукта. Често пъти опаковката служи като рекламно средство и стимулира потребителите да купят стоката, тъй като по вида на опаковката се съди за качеството на самата стока. При хранителните продукти обаче опаковката трябва да служи и за удобство на потребителите при консумация. Свидетели сме също така на това, че в съвременното общество се обръща все по-голямо внимание на екологосъобразното използване на опаковката. Имайки предвид всичко това, бих искала специално да Ви поздравя за избора на тема и за дългогодишните традиции при разглеждането на този изключително важен въпрос, касаещ както производителите, така и потребителите на храни и напитки.*

През годините МЗХГ винаги е съдействало и ще продължи да оказва съдействие за успешното развитие на хранително-вкусовия бранш. Всички осъзнаваме колко важна е ролята на този бранш за подобряване на качеството на живот на хората, а и като цяло за повишаване на благосъстоянието на обществото.

За мен е особена чест, че МЗХГ участва в журито на „Национален конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак 2019“, който представлява своеобразен стимул за производителите на храни и напитки да създават конкурентоспособни опаковки, които да отговарят на изискванията за безопасност на храните, да съдържат необходимата информация за потребителя и да са в синхрон с принципите за опазване на околната среда!

Вярвам, че днешната конференция ще допринесе за споделянето и обмена на идеи, които ще спомогнат за поддържането на устойчиво използване на опаковките

Много и интересни бяха представените на Конференцията доклади. В своята презентация, инж. Нели Тодорова, гл. експерт в Дирекция „Контрол на храните“ при БАБХ се спря накратко на развитието на опаковките, за да стигне до днешния ден и високите претенции, които обществото има към тях. Тя разгледа основните европейски документи, регламентиращи изискванията към опаковките на храни и напитки и подчерта отговорността на производителите за гарантиране качеството на храните. Спирайки се на националното законо-

дателство, инж. Тодорова разказа за новите изисквания за регистрация на обектите за производство и търговия на едро с материали и предмети за контакт с храни и създаването на Национален регистър за тях, които са заложени в проекта на новия Закон за храните.

Презентацията на инж. Тодорова предизвика въпроси от страна на присъстващите, на които тя отговори обстойно.

Дискусия породила и експозето „Политики и регулация по предотвратяване на замърсяването с пластмаса“ на Антон Пейчев, главен експерт в Дирекция „Управление на отпадъците и опазване на почвите“ в МОСВ, в което той се спря на плюсовете и минусите на пластмасовите опаковки и на европейската стратегия за ограничаване на използването им. Акцент бе фактът, че България е сред страните с най-висок процент на рециклиране на пластмасовите отпадъци. Това не остана без реакция от присъстващите, които поставиха въпроси относно политиката на ЕС и на нашето министерство по отношение на производството на пластмасови опаковки и отпадъците от тях и очакваните нови такси за производителите.

Разгорещената атмосфера бе успокоена от презентацията на гл. асистент Ива Добрева от Нов български университет, която представи интересни разработки на опаковки за бързо хранене. (виж стр. 12)

Интересни моменти в областта на покриването на плодове и зеленчуци с „ядивни опаковки“ представи проф. Стефан Стефанов от Университета по хранителни технологии в Пловдив

Трябва да се отбележи, че и фирмените презентации на конференцията бяха подчинени на идеята да представят най-новите постижения в областта на опаковъчните материали и опаковките, които те произвеждат. Своеобразен акцент в Конференцията стана хартията, понеже повечето от представените фирми бяха производители на хартия и картон. А и двете участия на Института по целулоза и хартия (ИЦХ) чрез неговите представители – Поля Красиминова, която разгледа връзката между хартията и кръговата икономика и инж. Светла Цанова, която представи най-новите възможности на лабораторията на ИЦХ за изпитване на хартии и картони, също подчертаха важно значение на тези материали в развитието на опаковъчния бранш.

Темата на гл. експерт Светла Чавдарова д.м. и доц. Валентина Багдасарян от НЦОЗА, „Проблеми с безопасността на изделия от бамбук, предназначени за контакт с храни“ провоки-

ра интереса на присъстващите с изнесените обезпокоителни данни относно съдържанието на меламин и формалдеhid в изследваните продукти, които са предназначени за деца. Резюме от презентацията ще публикуваме в следващия брой.

Интересна провокация към производителите на храни и напитки бе заложена в темата на проф. д-р Веселка Дулева, началник отдел „Храни и хранене“ към НЦОЗА. Тя разгледа възможностите и плюсовете от използването на доброволни схеми за етикетирание на храните с цел повишаване информираността на потребителя.

Като обобщение на дискутираната по време на Конференцията проблематика бе презентацията на Огнян Бекяров и Владислав Георгиев от „Ремарк“ ООД, които направиха интересен обзор на тенденциите в опаковките и опаковането на храни и напитки през 2019г.

Интересът на присъстващите към представените и дискутирани теми бе много голям, което показва, че тази проблематика е актуална и за българските производители на опаковки и опаковъчни материали, както и на

техните бизнес партньори – представителите на хранителната и питейна индустрия в България.

Разбира се, подобно събитие не се организира лесно и затова екипът на сп. ХВП благодарно за подкрепата на МЗХГ, МОСВ и БАБХ, на ИЦХ и УХТ, и на младото Сдружение „Храни и напитки България“, което тази година се включи в популяризирането както на конференцията, така и на конкурса. Помогнаха и колегите от браншовите организации – СПБ, АПБНБ, СППЗ.

Проявеното разбиране и подкрепата на държавни и научни структури, на колеги от браншовите организации ни убеждава, че темата наистина е важна, и че за всички, които имат досег с производството на храни и напитки тя винаги ще бъде актуална. А това прави и нашата Конференция актуална, необходима и полезна, което ни дава увереност, че сме на прав път и, че през есента на 2020 отново ще се срещнем, за да дискутираме тенденциите в опаковането на храни и напитки – технологии, материали, екология и нормативна уредба.



"ОМЕГА-Ж" Ltd.
FOOD TECHNOLOGY

1303 София
ул. Балкан 7-9Б
тел.: 02/931 00 57
факс: 02/931 07 42

Проектиране, технология, монтаж и сервиз на оборудване за хлебарство, сладкарство, пакетиращи машини, силосни стопанства и макарони

UK подпомага създаването на пластмасови опаковки от растения

Британското правителство оповести плановете си да инвестира 60 млн. паунда в подпомагане на борбата с пластмасите за еднократна употреба и разработване на нови видове опаковки.

От бизнеса се очаква да инвестира до 149 млн. паунда. Финансирането би могло да се използва за намиране на начини за съкращаване на отпадъците по веригата на доставките, разработване на нови бизнес модели и създаване на нови устойчиви материали, подлежащи на рециклиране.

Плановете са част от лансираното от Лондон „Предизвикателство за чист растеж“ (Clean Growth Challenge) – ключов елемент от Модерната индустриална стратегия, която подкрепя разработването на пластмаси, получавани от растения, и на продукти, които се разграждат лесно в околната среда.

Правителството публикува покана за представяне на доказателства относно стандарти за материали на биологична основа и пластмаси, подлежащи на разграждане по биологичен път. Призивът се

отнася до учени, производители и изследователската общност като цяло, в подкрепа на устойчивостта и по-широките ефекти от биологично разграждащите се, компостируеми и био-базирани пластмаси, и поставя въпроса, дали новите и подобрени стандарти и етикетиране на тези материали биха имали стойност.

Председателят на Изпълнителния комитет на Британската служба за изследвания и иновации (UKRI), сър Марк Уолпорт коментира: *Замърсяването с пластмаси представлява глобална криза, която засяга нашите океани и земята ни. Новата инвестиционна програма през Фонда за предизвикателствата пред индустриалните стратегии ще наложи Великобритания като водещ новатор в сферата на решенията за интелигентни и устойчиви пластмасови опаковки, ще създаде условия за по-чист растеж по веригата на доставките и до 2025 г. ще доведе до драстично намаляване на пластмасовите отпадъци, замърсяващи околната среда.*

Британският министър на бизнеса Грег Кларк допълва: *В сърцето на нашата индустриална стратегия сме заложили рекордна по размер инвестиция за изследователски и развойни дейности – инвестиция в подкрепа на нашите най-добри умове и предприятия в стремежа им да разработят решенията и да формулират индустриите на бъдещето. Тази съвместна инвестиция на правителството и бизнеса ясно демонстрира, че стане ли дума за ограничаване на замърсяването с пластмаса, имаме споделена амбиция. Това е уникален шанс за нашите водещи в световен план компании и новатори да разработят материалите на бъдещето, с потенциал да трансформират не само нашата икономика, но и околната ни среда.*

Анонсът идва два месеца след като Лондон обяви, че от април 2020 г. ще забрани продажбата и употребата на пластмасови сламки, бъркалки и клечки за уши с пластмасови дръжки на територията на Англия.

PepsiCo редуцира пластмасите първа употреба с 35%

В хода на изпълнението на корпоративната стратегия в сферата на устойчивостта PepsiCo информира, че си поставя за цел да премахне 35% от пластмасите първа употреба от фирменото портфолио напитки до 2025 г., което предполага елиминирането на 2,5 милиона метрични тона пластмаса първа употреба.

Според компанията тази цел ще бъде постигната посредством увеличаване употребата на рециклирано съдържание и алтернативни опаковъчни материали при много от брендовете на фирмата, включително Buby, Aquafina и Lifewtr.

От PepsiCo оповестиха също така намерението да разширят бизнеса SodaStream – който корпорацията придоби срещу 3,2 милиарда долара през миналата година – и посочиха, че очакваната експанзия ще рефлектира в премахването на приблизително 67 милиарда пластмасови контейнера за еднократна употреба до 2025 г.

Новата цел надгражда актуалните амбиции на компанията в сферата на устойчивостта, които включват намерения за 100% подлежащи на рециклиране,

компостиране или биологично разлагане опаковки, а също така увеличаване използването на подлежащо на рециклиране съдържание в пластмасовите опаковки до достигането на 25%.

Председателят и главен изпълнителен директор на PepsiCo Рамон Лагарта коментира: *Усилията ни в тази насока далеч не са приключили; това е още една стъпка в пътуването на PepsiCo, целящо да подпомогне изграждането на един свят, в който пластмасите никога да не се превръщат в отпадък. Дори когато се стремим да ускорим растежа на фирмения бизнес, ние продължаваме да работим за постигането на кръгова икономика при опаковките – отговорност, която приемаме наистина сериозно.*

Саймън Лоудън, президент на PepsiCo Global Foods и ръководител на „Програмата за пластмасите“, допълва: *Нашите амбициозни цели в тази насока са заложили в международен план. PepsiCo вече е реално един от най-големите в света купувачи на рециклирани пластмаси. Ако някой можеше да предложи още, ние пак щяхме да ги изкупим – и ако имаше повече пазари, където бихме могли да ги използваме, щяхме да го правим. Поели сме този ангажимент и ключовият фактор за неговото реално изпълнение е партньорството.*



ЗАВРЪЩАНЕ В БЪДЕЩЕТО

НОВА
ПРОФЕСИОНАЛНА
РЕЦЕПТА



28 - 31
ЯНУАРИ

20

20

СИХРЕ

хотелско,
ресторантско,
кетъринг и СПА
оборудване

sihre.bg

Една подходяща ERP за моята фирма

Изборът на правилната ERP система е от огромно значение за месопереработвателите. Затова CSB предлага диференцирани софтуерни пакети за различните фирмени размери. И трите системи са перфектно настроени съобразно специфичните условия на месния бранш, но също така и според съответните нужди на клиентите и по-всяко време е възможно те да бъдат разширявани.

Дали малък или голям – със своята стратегия за развитие фирма CSB взима под внимание разнородните изисквания на месните предприятия. Понеже докато по-големите предприятия вече свързват своите производствени машини с ERP система, малките и средни предприятия ползват ERP, за да направят своите първи стъпки в дигитализацията. Затова трите различни софтуерни пакета изпълняват конкретните нужди на клиентите:

CSB INDUSTRY ERP е браншовата ERP за месни предприятия, които търсят цялостно решение за своята фирма.

CSB FACTORY ERP е подходящо идеално за международни концерни и фирмени групи, които вече ползват цялостна Group ERP, но искат да управляват своите производствени бази браншово специфично.

CSB BASIC ERP се предлага за по-малки месни предприятия, месарници и търговци на дребно – още в тази готова „до ключ“ базова версия клиентите имат достъп до процеси от най-добри практики, които в стандарт покриват всички браншови и пазарни изисквания. И нещо повече: системата е лесна за имплементиране и използване.

Лесно навлизане в дигитализацията за малките предприятия

„Една ERP система за всички фирмени размери не е оптималното решение от наша гледна точка. Затова ние тръгваме по друг път, също и защото размерът на предприятието оказва голямо влияние върху ИТ бюджета“, казва CSB мениджърът продажби Херман Шалк. Именно що се отнася до изискванията на малките и средните месни предприятия, CSB направи много промени в последно време. От скоро на пазара е новата Basic ERP и вече е в употреба при клиенти. „При разработката на Basic ERP най-голямо значение отдадохме на три аспекта. Първо: Софтуерът да може да бъде имплементиран много експедитивно, за да може бързо да се повиши ефективността на фирмата. Второ: Който желае, може да ползва софтуера съвсем удобно в облака и да го разширява по всяко време или да го настройва към новите дадености. Това намалява значително разходите за управителя. И трето: Изискванията на търговията на дребно с хранителни стоки към осигуряване на качеството, обратното проследяване и EDI са покрити. Така ние правим навлизането на фирмите в дигитализацията възможно най-леко“, споделя Херман Шалк.

CSB BASIC ERP

Готовото „до ключ“ браншово решение специално за по-малки и средни фирми

Как Антон Юфингер иска да дигитализира своята месарница с CSB BASIC ERP

Био месарницата Juffinger коли и обработка основно месо от биологично селско стопанство – от скоро е подпомагана чрез новата CSB BASIC ERP. Преди всичко търговията на дребно с хранителни стоки поставя високи



изисквания към качеството на продуктите и към документацията на процесите. Затова за предприятието и неговите 40 служители CSB BASIC ERP е истинска добавена стойност: предлага всички функции и интерфейси за успешно сътрудничество с бизнес партньорите. И в стандарт покрива области като EDI, покупки, транжиране, производство, склад и осигуряване на качеството. Био пионерът счита себе си добре подготвен за бъдещето: „Ние искаме да продължим да растем, понеже виждаме пазарните възможности. И освен това сега имаме правилното ERP решение, което пасва на нашето предприятие“, убеден е управителят Антон Юфингер.

CSB FACTORY ERP

Браншовото решение за производствени бази на фирмени групи и концерни.

Как новото месно предприятие на Colruyt става една от най-продуктивните фабрики в Белгия с CSB FACTORY ERP

Пуснатата в началото на 2017 г. в експлоатация производствена фабрика на Colruyt се числи към най-продуктивните месни предприятия в Белгия. Не на последно място заради повсеместната дигитализация: CSB FACTORY ERP управлява цялата фабрика и е свързана към централната система (SAP). Така Colruyt печели от хомогенна ИТ среда в шефския етаж и на производствено ниво. Това от своя страна подsigурява добри резултати от планирането и гладки производствени процеси. Общо са инсталирани 75 софтуерно поддържани контролни точки, чрез които се управляват области като покупки, транжиране, шаржиране, производство, мениджмънт на хранителните стойности и мениджмънт на качеството. „Сега ние разполагаме с гарантирана в бъдещето платформа, върху която можем да надграждаме“, твърди Ян Девит, мениджър логистика & трансформация.

CSB INDUSTRY ERP

Цялостното решение за Вашата фирма.

Как Drover Foods управлява цялата фирма с CSB INDUSTRY ERP

Drover Foods е водещ доставчик на готови за консумация дълбоко замразени продукти. За да подпомага оптимално своите комплексни процеси, ирландската фирма залага на цялостното решение CSB INDUSTRY ERP. Софтуерът

управлява всички процеси на фирмата – от вход стоки през склад, производство и мениджмънт на качеството. Реорганизацията към дигитално въвеждане на данни носи много предимства: Например служителите днес могат да въвеждат входящи суровини директно в системата и да разпечатват баркод етикети. Движения на материал или използването на съставки се въвеждат след това чрез сканиране. Така цялата важна информация се обработва в реално време, като по този начин се избягват грешки при копиране и двойна работа. Освен това Drover е в състояние да изготвя бързи и детайлни отчети за обратната проследимост. „Това, което преди отнемаше цял ден, сега ние го свършваме за по-малко от час“, споделя Лий Анн О'Кийф, технически мениджър на Drover Foods.

ERP системи: 5 златни правила за месните предприятия

Една ERP система е централната нервна система на месните предприятия. Който вземе няколко златни правила присърце, гарантирано ще намери правилната система.

1. Браншова ориентация

Най-важните изисквания като транжиране, EDI или обратно проследяване трябва да са налични в стандартното решение на софтуера.

2. Обхват

В идеалния случай системата предлага за различните фирмени размери собствени софтуерни пакети, които могат да работят на място или в облака.

3. Модулност

Когато фирмите растат, се променят процесите. Тогава е важно да може по всяко време да се добавят функционалности.

4. Мобилност

Мобилността на ERP системата е незаменима, било то и „само“ за да се заведат складовите движения с мобилни устройства.

5. Устойчивост

Системата и доставчикът трябва да са способни да израстват и постоянно да предлагат нови технологии и иновации.



ЦСБ-Систем България
ул. Преслав 19
4000 Пловдив
Тел: 032/646370
Факс: 032/648-988
E-mail: info.bg@csb.com
www.csb.com

„БАВНИ“ опаковки за бързо хранене

гл. ас. д-р **Иванка Добрева-Драгостинова**
Нов български университет

Забързаният съвременен начин на живот с неизбежното „хапване на крак“, не само извън, но дори и в къщи, налага един нов поглед към средствата за опаковане на храната за бързо хранене. Във все по-конкурентния пазар на храни за бърза консумация и средства за опаковането им, дизайнът се откроява като изключително значим фактор за успешната им реализация на пазара и удовлетвореността на потребителите.

Интересно би било да се направи анализ на различни дизайнерски решения за конструиране на опаковки за бързо хранене, като се акцентира върху специфичната насока в дизайнерските търсения, а именно превръщането на бързата консумация не толкова за бързо задоволяване на физиологичните потребности, а в акт, носещ удовлетвореност, естетическа и кулинарна наслада.

Разглеждайки различни опаковки, се вижда, че дизайнерите на съдове за бърза храна все по-често ориентират своите проекти към изследване на възможности за емоционални асоциации с усещането за домашния уют или атмосферата в ресторанта. Решенията са разнообразни. Може би по-голямата част от тях следват принципа на познатите кутии за обяд „lunchbox“, в които могат да се транспортират и поднасят дори няколко степенни менюта. Разработени са и редица нестандартни решения, някои от тях засега само като концептуални проекти, а други вече са реализирани и внедрени в употреба.

Купаза приготвяне и консумация на инстантна храна. Интересното в този пример е, че след приготвянето на храната с гореща вода, потребителят разгъва съда чрез плъзване към основата на придържащия обръч. По този начин се задръжва базата, което придава по добра стабилност, а в същото време горната част на съда се разтваря, наподобявайки много домашна купа за сервиране на супа. Получената форма под-



помага по-лесното загребване на храната, дава възможност за по-бързо охлаждане на съдържанието, допринася за по-пълноценно отделяне на аромата и не на последно място, създава усещането за прясно приготвена храна, поднесена и консумирана в уютна обстановка.

Сходен конструктивен принцип е приложен и при луксозна опаковка на чипс. Оребриването на стените на съда заздравяват опаковката и предпазват крехките кръгчета от начупване. При отхлупване на капачката и отделяне на придържащата лента, се получава конична купа с елегантен силует. Чипсът се разпределя в широкия съд така, че взимането му е улеснено и няма опасност от натрошаване. Това е чудесен пример, демонстриращ, че дори и чипсът може да бъде поднесен по изискан начин, който да носи наслада на потребителя.



Този сет за топла храна може да служи, както за приготвяне на инстантни храни, така и за кетъринг или сервиране в заведения за бързо хранене. Както и другите примери, той

е предназначен за еднократна употреба. Представява картонена купичка/чаша (с плътно покриващо я пластмасово капаче), която е поставена в удобна дръжка от рециклирана хартия. В дръжката са фиксирани прибори, изработени от дървен фурнир и салфетка. Комплектът притежава всичко необходимо за удобното съхранение, пренасяне, сервиране и консумация на храната. Частите, изработени от различни материали, лес-



но се отделят една от друга, което от своя страна улеснява подготовката за рециклиране.



Много сходно като концепция е и предложението за луксозна опаковка за пица от една част, която има улесняваща пренасянето дръжка. След разтваряне на кутията, потребителят получава функционална подложка за хранене с прикачени към нея прибори, което гарантира комфорта и добрата хигиена. Предимство в този случай, е че приборите са изцяло скрити в кутията и по този начин са предпазени от замърсяване. Това е било възможно благодарение на по-големите размери на опаковката спрямо предходния модел.



Както в голяма част от примерите, хартия е използвана и за изработката на интересно решение за сервиране на сухи храни с четири разделения. При пренасяне тази опаковка се събира в кубична форма с удобна за пренасяне дръжка. След разгъване на картонената конструкция се получават четири отделни съдчета, разположени върху обща основа. За съжаление при този модел, в сгънато състояние отделенията трябва да са празни или могат да поберат съвсем малко количество храна. Но не може да се отрече, че опаковката допринася за стилно и естетично сервиране.

Прекрасен пример за опаковка, носеща удовлетвореност при употреба и превръщаща консумацията в емоционално преживяване, е филтър за чай с визията на златна рибка. Той определено носи естетическа наслада, усещане за контакт с природата и спомага за пълноценен релакс. Начинът на сервиране подсилва освежаващото действие на напитката.



За много хора чаша вино е добро средство пълноценно да се насладят на храната, на обедната почивка, на общуването с колеги или приятели. Според редица изследвания, приемането на умерени количества от нискоалкохолната напитка притежава редица благоприятни ползи. Едва ли те биха били извлечени пълноценно за клиента, ако виното не е сервирано по подходящ и носещ удоволствие начин. Представеният пример е отлично решение за еднократна употреба. Макар



www.cremozzo.com



МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР ПЛОВДИВ

МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ
19 - 23 ФЕВРУАРИ 2020

**FOOD
TECH**

A central image showing a variety of food items arranged on a wooden stand. At the top is a pumpkin decorated with a bunch of red grapes. Below it is a loaf of bread. To the right is another pumpkin, and in the foreground are various fruits like oranges, a pear, and some nuts. The background is a solid orange color.

Ufi
Approved
Event

www.fair.bg

Функционални замразени snackове Pact

Tyson Foods лансира линия замразени протеинови snack хапки с функционални характеристики под новия фирмен бранд Pact. Продуктовата гама е създадена с цел популяризиране на естествените качества на храната.

С новата линия Tyson Foods възнамерява да се възползва от растежа на пазара на функционални храни, като предложи удобна преносима snack алтернатива, която може да се консумира по всяко време на деня.

Всяка snack хапка, описвана от производителя като „пълна с хранителни вещества“, съдържа минимум 10 полезни съставки, без при това във формулировката да фигурират изкуствени консерванти. Snackовете Pact snacks са направени от истински плодове и ядки и включват ингредиенти като комбуча, матча и колаген.

Освен че представляват богат източник на протеин, продуктите Pact се отразяват благоприятно и на храносмилателната система, тъй като съдържат пробиотици, пребиотици и фибри.

След като бъдат извадени от хладилника, хапките могат да се консумират в рамките на седмица.



Продуктите Pact Snack Bites се предлагат в четири разновидности: Gut Instinct (пробиотични snack хапки с комбуча и червена боровинка), Gut Ahead (пробиотични snack хапки с куркума и джинджифил), Vibe On (енергизиращи snack хапки с ментова матча и боровинки) и Glow With It (snack хапки с какао и кокосов колаген).

Нойл О'Мара, президент на групата за готови храни в Tyson Foods, обяснява: *Потребителите търсят вкусни и удобни храни, носители на протеин и други функционални качества. Бидейки една от най-големите компании в света и безспорен лидер в сферата на протеините, ние определено сме способни да посрещнем това търсене, продължавайки да въвеждаме интригуващи нови продукти от типа на Pact... Pact е част от нашия многостранен подход към иновациите, който включва формулирането на свежи и минимално преработени храни, предлагани в гъвкави формати, вписващи се безпроблемно в ежедневието на потребителя, които в същото време отговарят на дефиницията за функционалност благодарение на своите здравословни качества.*

Преди масовата си комерсиализация Pact ще дебютира със своите Snack Bites в хода на краудфъндинг кампания на платформата Indiegogo.



Премиера на биологичния Boxed Matcha

Boxed Water Is Better оповести дебюта на Boxed Matcha в партньорство с вносител на чай Art of Tea. Опаковката съдържа 24 броя 500-милилитрови води Boxed Water и 24 пакетчета матча Art of Tea Matchasticks – биологична церемониална смес от три разновидности японски зелен чай. Просто налейте, разклатете и консумирайте. Съместно с Фондацията на националните гори (National Forest Foundation или NFF), за всеки продаден продукт Boxed Water и Art of Tea ще засаждат по 24 дървета в Съединените щати.

Ние в Boxed Water винаги сме се стремили да работим с брандове, които споделят визията ни за по-добра планета – споделя маркетинговият директор Роб Койнън. – Със своя фокус върху устойчиво отглежданите суровини Art of Tea е идеалният партньор в контекста на нашата мисия – да насочваме потребителите към продукти, които са по-благоприятни за планетата.

Отгледаните в семейна ферма в Япония биологични Matchasticks, които предлагаме, съдържат свежа и висококачествена матча – идеалният избор за любителите на чая, загрижени за устойчивостта – допълва основателят и главен изпълнителен директор на Art of Tea Стийв Шварц. – Щастливи сме, че партньорството ни с Boxed Water дава изражение на нашата споделена цел: да работим за благосъстоянието както на клиентите си, така и на планетата.

А Роб Койнън обобщава – Сега вече потребителите могат да изберат продукт, който е не само щадящ планетата ни, но и полезен за тяхното здраве.

По <https://www.yumda.com/>

Coca-Cola Tic Tac

Ferrero Group ще разшири портфолиото си от ментови Tic Tac с лимитирана серия на Coca-Cola вариант.

Tic Tac Coca-Cola, която е описана като „първата мента със свежестта на Coca-Cola“, ще бъде на пазара през следващите няколко месеца в повече от 70 страни.

В изявление от Фереро казват: *С Tic Tac Coca-Cola потребителите ще се насладят на несравнимо вкусово изживяване, което съчетава свежестта на Coca-Cola с емблематичността на Tic Tac. И двете марки са ценени по целия свят, идеални за споделяне, свързване на хора, осигуряване на освежаване.*

В стремеж да засилят сътрудничеството между двете марки, продуктите ще се предлагат в три опаковки, всяка с различен размер и тегло. Стартирането е под-

крепено от глобален план за комуникация, включително специална телевизионна кампания, както и онлайн и социални медийни дейности.

Tic Tac ще представи и други аромати като: микс от мента, ягода, ябълков микс и плодови „приключения“.

Наскоро Ferrero разкри планове да направи цялата си опаковка 100% за многократна употреба, рециклируема или компостируема до 2025 г.

Производителят на Nutella и шоколади Kinder заяви, че се ангажира да премахне проблемните или ненужни пластмасови опаковки чрез редизайн, иновации и нови модели за доставка.

Фирмата ще инвестира в научноизследователска и развойна дейност и ще отвори отдели за иновации, за да увеличи максимално използването на рециклирани материали в опаковките си.

По <https://www.foodnavigator.com>



ManrealFoil™ Фолио за масло



ManrealFoil е висококачествен композитен материал, предназначен за опаковка на масло и други млечни продукти.

Произведен е от испанската фирма **Manreal** и се доставя и разролва от нас в България вече няколко години.

Фолиото е 55 гр. и е структурно различено от традиционно използваното 75 гр, тъй като е с различен и оптимизиран композиционен състав и дебелина. Широко известно е на пазарите в Западна Европа, като едни от най-популярните марки масло в Дания, Испания, Франция и Германия се опаковат с такъв материал.

Новото фолио е дву-пластно – високо маслоустойчива хартия и алуминиево фолио. До известна степен е революционно за нашия пазар, тъй като досега традиционно се използва три-пластно – обикновена крафтова хартия, алуминиево фолио и с лой полиетилен. Използването на маслоустойчива хартия елиминира необходимостта от допълнителната екструдация с полиетилен, намалява грамажа и повишава рентабилността.

Внедряването на новият материал ще доведе до значително намаляване теглото на използваната опаковка – до 36%, и ще понижи нейната стойност в общата цена на маслото.



Гарантирано постоянно качество!

ManrealFoil 55 гр/м2

Бобини 180 и 240 мм и други специални размери, произвеждани и доставяни в срок до 48 часа, по конкретна заявка.

Фирма **ПАПИРУС** е утвърдено име на българския пазар с дългогодишно успешно присъствие сред водещите доставчици на хартия и картон в България. Натрупаният **опит** и контактите с редица европейски производители ни дават възможност да предложим **богата гама** хартии, картони и опаковъчни материали, сред които и асортименти непознати до този момент на пазара.

Оптималното съчетание между **високо качество** и **конкурентни цени** направиха **ПАПИРУС** един от най-желаните партньори за много печатници,

ПАПИРУС

35, Христо Белчев, 1000 София, България

тел. +359 2 9813311 +359 2 9800573

e-mail: paper@papyrus.bg



Фолио за опаковка на масло **ManrealFoil™** е налично в склада ни в София на джъмбо роли, което ни дава гъвкавост да предложим богата гама формати и бобини в изключително кратки срокове.

Фолиото е с гарантирано постоянно качество. Има отлични печатни свойства и физически параметри. Може да се печати и щанцова при използване на всички познати печатни технологии. Притежава всички европейски сертификати за опаковка на хранителни продукти при директен контакт и е 100% рециклируем продукт.

Доставки на бобини в срок до 48 часа след поръчка!

За да получите повече информация за този и за други наши хартии и опаковъчни материали, моля, свържете се с нас – ние ще Ви предложим решения каквито отдавна търсите.



Доклад на ООН представя нови възможности за устойчиво фермерство

Световните медии се съсредоточиха върху предложенията в доклада на Междуправителствения комитет по изменението на климата (IPCC) към Организацията на обединените нации, че консумацията на по-малко месо и преминаването към растителна диета ще намали климатичните промени, като спести милиони квадратни мили земя от деградирането им, предизвикано от активно земеделие.

Междувременно Грийнпийс използва доклада на IPCC, за да окаже натиск върху новия председател на Европейската комисия Урсула фон дер Лейен, която досега не е „признала необходимостта от справяне с въздействието на земеделието и консумацията на месо върху климата“.

Но докладът на IPCC всъщност предлага да се премине към по-устойчиви източници както на растителна храна, така и на месо, в усилията за поддържане на глобалното затопляне под 2°C, съгласно Парижкото споразумение.

Някои диетични избори изискват повече земя и вода и причиняват повече емисии на газове, задържащи топлината, отколкото други – казва Дебра Робъртс, съпредседател на IPCC Работна група. – Балансираните диети, съдържащи храни на растителна основа, като например груби зърна, бобови растения, плодове и зеленчуци и храна от животински произход, но произведени устойчиво в системи с ниски емисии на парникови газове, представляват големи възможности за адаптиране и ограничаване на климатичните промени – твърди тя.

А в доклада се подчертава: *Общият акцент върху устойчивостта в съчетание с навременни действия предлага най-добрите шансове за справяне с климатичните промени. Това би довело до нисък прираст на населението и намаляване на неравенствата, подобро хранене и по-малко хранителни отпадъци.*

Червеното месо под натиск

Патрик Холдън е фермер в Уелс с млечно стадо от 80 крави, а също основател и директор на „Тръст за устойчива храна“, който насърчава устойчивите хранителни системи. Той похвали „отличния“ доклад на ООН, който според него „потвърждава мащаба и степенята, в която неустойчивото земеделие допринася за емисиите на парникови газове“.



Но е критичен към тълкуването, което някои новинарски медии дават на съдържанието на доклада: *Ние подкрепяме почти всички препоръки, които [ООН] дава. Но докладът на ООН не препоръчва да се отдалечаваме от консумацията на месо – твърди той. – Това, което всъщност препоръчват, е да се премине към консумацията на месни продукти от устойчиви системи на земеделие. Ето, това наистина трябва да бъде основният дебат сега. Всички трябва да мислим за отговора на въпроса: какво трябва да ядете, за да сте устойчиви и здрави.*

Той твърди, че днешният zeitgeist (от немски – духа на времето – б.р.), поне сред потребителите, е сбъркан по отношение на червеното

месо: Ако попитате младите какво месо е най-устойчивото за ядене, вероятно ще кажат пилешко. – казва той. – Но интензивно произведеното пилешко и свинско месо са най-малко устойчивите меса. Най-устойчивите меса за консумация са агнешко и говеждо месо и млечни продукти предимно от преживни животни.

Нужна е нова рецепта

Ако всички във Великобритания бяха вегани, би било невъзможно да има устойчива хранителна система. За да направим промени в храненето си, които ще са най-съвместими с доклада на IPCC, трябва да приведем бъдещите си диети в съответствие с продуктивния капацитет на устойчиви хранителни системи, с които да заменим тези, които имаме в момента. – предлага Холдън и добавя – Също така трябва да приведем диетите си в съответствие с производствения капацитет и специфика на региона, в който живеем. Обединеното кралство е две трети тревни площи и единственият начин да превърнете тревата в храна, която можем да ядем, е да я пасат традиционните животни.

Неговата гледна точка е, че „устойчиво отглежданият добитък ще може да играе съществена роля в бъдещите устойчиви хранителни системи, с които трябва да заменим тези, които имаме в момента“.

Но, – предупреждава той, – това решение рискува да бъде затруднено от хранително-вкусовата промишленост, която е под натиск да търси евтини източници на суровина и следователно не е в състояние да осигурява устойчиво производство. Евтината храна, която купуваме, допринася за проблема с изменението на климата, а има и много дезинформация, излъчвана от медиите, което засилва проблема.

Налице е тенденция към засилване на вегетарианството и веганството, но това в никакъв случай не е задължително част от решението. И има съответен спад на пазара на червено месо, дотолкова, че производителите на животни не знаят какво да правят. Така че сигналите трябва да се променят, защото в противен случай хранителната индустрия няма да може да отговори... Устойчивото отглеждане на добитък ще трябва да играе съществена роля в бъдещите устойчиви хранителни системи – убеден е Патрик Холдън

За зеленчуците

Според Холдън зеленчуците са също голяма част от посланието на доклада и е също толкова важно тях-

ното отглеждане да е устойчиво: Устойчивата диета трябва да бъде такава от двете страни на оградата. Повечето хора, които смятат, че правилното решение е да преминат към диета на растителна основа, всъщност не са наясно по отношение на това кои растителни продукти ще консумират. Например, ако сте вегетарианец и вашата растителна диета е палмово масло или генетично модифицирано соево или бадемово мляко или авокадо – всички тези продукти идват от неустойчиви системи, които често причиняват обезлесяване и увеличаване на въглерода.

Затова трябва да консумираме повече зеленчуци, които се отглеждат като част от „подходящото земеделие“, и да купуваме месо, дошло от наистина устойчиви системи. Ако супермаркетите и други в хранително-вкусовата промишленост започнат да предлагат на своите клиенти този избор, обществеността, постепенно ще получи правилните сигнали и ще отговори. – убеден е Холдън.

В момента, ако искате да купувате основно месо, хранено с трева от устойчиво земеделие, това е почти невъзможно. Същото е със зеленчуците, но мисля, че ще се появят нови търговски възможности за супермаркетите, които започнат да се снабдяват по този начин. Всеки – посочва той, – включително хранително-вкусовата промишленост, трябва да стане съпричастен към съвременното разбиране за това кои храни, които в момента ядем, са част от проблема и кои са част от решението – а отговорът не е прост. Хранителната индустрия в момента е в надпревара за достигане на дъното. В крайна сметка всичко това е самоунищожително за всички участници.

По <https://www.foodnavigator.com/>



1619 София, бул. „Цар Борис III“ №370,
+359 2 957 00 35, +359 878 33 22 11,
office@gothi-bg.com, www.gothi-bg.com

ПОДЕМНО-ТРАНСПОРТНА ТЕХНИКА
КОМПЛЕКСНИ ЛОГИСТИЧНИ РЕШЕНИЯ, СКЛАДОВА ТЕХНИКА
ЗА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛИНОСТ








Специализирана техника за професионално почистване на индустриални, складови и търговски площи. Иновативни решения, подходящи за хранително-вкусовия бранш.





Готи ПЕТРУНОВ ООД - Официален представител на Jungheinrich и Hubtex за България, Албания и Косово. Официален вносител на марките Genkingen, Carer и Terberg.

„Най-добър до, често е добър и след това“



Unilever (Юниливър) партнира с Too Good To Go (Ту гуд то го) и други участници в индустрията в обща инициатива по разработване на опаковката „най-добър до, често е добър и след това“.

постави етикета за трите си нови ястия с оризова юфка Knorr, които тази есен бяха представени в Дания, Швеция, Финландия и Норвегия.

За Unilever темата е изключително актуална и на дневен ред, заяви говорителят на компанията:

Ние работим по много инициативи, свързани с нашите брандове Knorr и Hellmann, като се стремим да постигнем устойчива консумация на храната. 95% от зеленчуците и подправките в нашите хранителни продукти в световен мащаб са трайни и след всяка реколта ние използваме остатъците от зеленчуците, за да натопим нивите си и да избегнем отпадъци. Голяма част от продукти на Knorr са изсушени, което означава, че обикновено те имат дълъг срок на годност: Сушенето на храната е дървен начин за консервиране и затова процесът ни на сушене естествено запазва продуктите и хранителните вещества в тях – пояснява говорителят.

Въпреки това, компанията отбелязва твърде много изхвърлена храна в световен план. Всъщност, всяка година се губи около 1,3 млрд. тона храна, което е приблизително една трета от храната, произведена за консумация от човека. В развитите страни основната част се губи от домакинствата. „Обикновено ние искаме да сме сигурни, че хората ядат по-голямата част от храната и тя не се губи. Затова желаем да посъветваме нашите потребители да гледат хранителните продукти, да ги помиришат и опитат, преди да ги изхвърлят...“

Достигайки максимален брой потребители, ние започнахме да работим по въвеждането на надписа „често е добър и след това“ веднага след „най-добър до“ на опаковките на нашите продукти. Поставяме този надпис на новите си продукти, където има резон, както и на съществуващи такива, когато правим редизайн на етикета. Мултинационалната компания не въвежда новия надпис за всички свои хранителни продукти наведнъж, за да избегне ненужните отпадъци от опаковки. Говорителят на Unilever прогнозира: В навечерието на 2020 г. все повече продукти ще адаптират опаковките си като Скандинавските. Други пазари на Unilever също търсят възможност за добавянето на този текст, съобразено с местното законодателство.

По <https://www.foodnavigator.com>

Unilever представя на пазара нов етикет на опаковката, като веднага след стандартния текст „най-добър до“ поставя допълнение „често е добър и след това“ на определени хранителни продукти. Инициативата се разработва съвместно с Too Good To Go (виж повече в сп. ХВП, брой 7/2019) и други участници на пазара, като основната цел е намаляване на хранителните отпадъци на потребителско ниво.

Етикетът „често е добър и след това“ е резултат от партньорството между датския стартап Too Good To Go и няколко производители на храна, включително Unilever, Carlsberg и Arla Foods. „53% от европейците не познават разликата между „най-добър до“ и „използвай преди“, когато ги поставят на етикета“, посочва изпълнителният директор на Too Good To Go г-жа Мете Лике пред FoodNavigator. Всъщност двата надписа имат свършено различно значение. Срокът на годност означава, че потребителят може сериозно да се разболее, ако яде от тази храна след определения срок. Обратното, „най-добър до“ е само ориентираща дата. „Ако продуктът мирише добре и е вкусен, той може да бъде изяден“, обяснява Мете Лике.

Това неразбиране може да причини тонове изхвърлена храна на потребителско ниво без причина: Затова ние решихме да се обединим с други производители на храни и да преобърнем модела. „Най-добър до“ е маркер, даващ насока за качеството на храната. Когато изтича срокът на годност, храната все още може да се използва, това зависи от сетивата и здравия разум на потребителя. Ние искаме да обясним това, като добавим надписа „често е добър и след това“ към етикета и датата.

Carlsberg и Arla Foods добавиха текста към определени бири и млечни продукти, а Unilever

Gelato

Сладкарски
изделия

Шоколад

Пекарски
изделия

Кафе



Sigep

41-во международно търговско
изложение на света на
занаятчийските Gelato, сладкарски
изделия, пекарски изделия и кафе

СЛАДКАТА
СТРАНА НА
БИЗНЕСА

18-22
01. 2020 г.
РИМИНИ
Експо център
Италия

en.sigep.it



Gambarini&Mutti

В СЪТРУДНИЧЕСТВО С



СПЕЦИАЛНИ СЪБИТИЯ



Световно първенство по приготвяне на Gelato

Спонсор от клас „Platinum“



ОРГАНИЗИРАНО ОТ

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

Providing the future

За информация и заявки за безплатни VIP КАРТИ, моля, свържете се с: Chavdar Gorchev - gorchev@expobusinesspartners.net

Производство на хляб с брашно от нахут и протеинов изолат от нахут

Аникеева Н.В.



Въведение

Хлябът и хлебните изделия са най-разпространените, евтини и достъпни хранителни продукти, употребявани ежедневно от всички групи хора. Консумацията на хляб на човек от населението в Русия за периода 1980 – 1990 г. е намаляла 2,8 пъти, тенденция, продължила до 2009г. Ако през 1993г. руснакът е консумирал 260 грама хляб на денонощие, през 2005 г. това потребление е намаляло до 190-200 грама.

Едновременно с това значително се промени структурата на произвежданите асортименти в

посока увеличаване количествата хляб от висок клас пшенично брашно (до 28,5 % от произведената продукция) и снижаване дела на хляба от пшенично и ръжено брашно от по-ниски класове. В резултат на това намалява приема на незаменими аминокиселини, витамини, минерални вещества и др. Това се потвърждава и от статистиката, според която количеството на растителните белтъчини и витамини от групата В, приемани с хляба, през 1993г. е намаляло както следва: белтъчини с 12,66%, а витамини повече от 2,5-3 пъти, а през 2009г. съответно 19,4% и 4,5 пъти в сравнение с 1980г.

Изучаването на изменението в обемите и асортимента на хлебните изделия в периода 1990-2009г. произвеждани в предприятията във Волгоградска област, анализа на белтъчното съдържание в хляба, консумиран от населението на областта показва аналогични тенденции (табл.1)

От данните в Табл. 1 се вижда, че делът на хлебните изделия от по-ниско качество брашно намалява, което означава, че човешкият организъм получава по-малко хранителни вещества като: белтъчини и минерални вещества. Освен това, в много хлебни изделия минералните вещества са в неблагоприятни за усвояването от организма съотношения. Например хляб, получен от пшенично брашно първо качество съдържа: белтъчини/въглехидрати в съотношение 1:6,5, при препоръчително съотношение 1:4, а съотношението Ca:P:Mg е 1:5:2 при препоръчително 1:1,5:0,7, а Na:K е 1:0,75 вместо 1:2.

Получените данни още веднъж подчертават необходимостта от насочено регулиране на хранителния състав на хляба и хлебните изделия с цел да се получи продукт с високо съдържание на пълноценни белтъчини и балансирано съотношение на хранителните вещества. Един от начините за решаване на проблема с недостига на белтъчини е използването на фундаменталните научни постижения в сектори като физика и биохимия, молекулярна биология, генетика и селекция. В резултат се поя-

Таблица 1. Структура на асортимента от хлебни изделия, произвеждани във Волгоградска област

Вид хляб	Производство по години, % от общото производство на хлебни изделия				
	1989	1993	2002	2005	2009
Хляб от ръжено и ръжено-пшенично брашно	8,20	14,70	13,30	13,60	14,80
Хляб от пшенично брашно второ качество	5,60	5,80	6,20	5,40	4,80
Хляб от пшенично брашно първо качество	19,20	21,20	19,70	19,70	20,80
Хляб и хлебни изделия от пшенично брашно високо качество	56,18	57,20	59,74	60,24	58,54
Диетичен хляб и хлебни изделия	0,82	1,10	1,06	1,06	1,06

виха нови технологии за създаване на белтъчини от суровини, неизползвани по-рано, или променящи се при технологична обработка, за получаване на хранителни продукти, съдържащи пълноценен протеин.

При традиционните методи за производство, единствено белтъчините, чрез растителните суровини, се използват непосредствено в храната, но голяма част от тях се подлагат на преработка, по индиректни методи, които включват етапите: растениевъдство – животновъдство – хранителен продукт и всяка от изброените преработки е свързана със значителни загуби на белтъчини.

Перспективността на един или друг източник на белтъчини се определя и от ресурсни съображения, например възобновяемост и мащаб на производство на тези белтъчини, научното и технологично ниво в областта на изолиране на белтъчини с високи функционални качества от съответната суровина.

Най-обещаващите източници на белтъчини включват маслодайни семена, дрожди и бобови растения, както и вторични суровини от хранително-вкусовата промишленост, които се образуват при производството на растителни масла, нишесте и при преработката на мляко и месо.

Когато сравняваме целесъобразността от използване на животински протеини, трябва да се вземат предвид непрекъснато нарастващите разходи за висококачествените протеини, както и дефицитността и сложността на получаването им. В животновъдството обикновено се губят $\frac{3}{4}$ от растителните протеини, например, говеждият протеин (мляко, месо) е 30-50 пъти по-скъп от протеина, съдържащ се в соевото обезмаслено брашно и 70 пъти в брашно от нахут.

Биохимични изследвания показваха, че семната на нахута са евтина и пълноценна суровина за производство на белтъчни продукти за хранителната промишленост.

Целта на изследването се състоеше в разработване на нанотехнология за производство на белтъчни продукти, получени от нахутено зърно и използването им при производство на функционални хлебни изделия.

Обект на изследването е технология за производство на белтъчни продукти от нахутено зърно и влагането им в нови функционални хранителни продукти със зададен химичен състав. Продуктите са получени от различни сортове нахут (Волгоградский-5; Волгоградски1-10 и Прива-1). В хода на експерименталните изследвания са използвани съвременни методи за определяне фракционния състав на белтъчините в бобовите култури (последователно извличане на водно-солеви и алкално-разтворими фракции, албумин и глобулини се разделят чрез диализа на общия солев екстракт в дестилирана вода, гел филтрацията се извършва върху Sephadex G-200 в М 0,5

фосфатен буфер при рН 7,5, а термичната денатурация на нахутните протеини се определя по метода Talanova P.A. на фотоколориметър с чувствителност 0,5 mcal /s с концентрация на протеин в разтвор 10%, критичната точка на коагулация на протеини от различни сортове нахут е определена по метода на Г. Иникхова, аминокиселинния състав на протеини се определя с аминокиселинен анализатор ААА на 881.

Изследването на влиянието на нахутното брашно върху качеството на готовите изделия, запазването на витамините и хранителната стойност след изпичането на хлебните изделия, се провеждаше в лабораторни и производствени условия.

Също така, при изучаването на влиянието на технологичните методи за приготвяне на тесто с нахутов протеин и начините за изпичане, върху качеството на готовите продукти, запазването на хранителните вещества, витамини и минерали, са използвани директни методи за замесване и добавка на гъст префермент.

При изследването за хлебните изделия се използваше пшенично брашно 1-во качество, пресована мая, сол, маената добавка „Фервитал“ и ензимния препарат „Рекицен“, чиито показатели отговарят на изискванията на Държавните стандарти.

ARTEMIS ООД Е ПРЕДСТАВИТЕЛ ЗА БЪЛГАРИЯ НА:

1. **Givaudan** Аромати за води, безалкохолни и алкохолни напитки.

2. **beneo**

Инулин и олигофруктоза, оризови: брашна, нишестета, сироп и протеин, изомалт и палатиноза.

АРТЕМИС ООД е сертифициран търговец с органични продукти: био инулин от синьо агаве, оризови брашна и нишестета.

ул. София 101,
1320 Банка, България
Tel/Fax: + 359 2 9971012
Tel: + 359 2 99737475/76
M: + 359 888 515483
ladamska@kendy.com
www.Artemis-bg.com



Certificate

Сертификат

of conformity with Regulations (EC) 834/07 and (EC) 889/08
(за съответствие с Регламенти (ЕО) 834/07 и (ЕО) 889/08)

Certificate Number: 83548

Сертификат Новор

issued by CERES (BG-BIO-04) to (издаден от CERES (BG-BIO-04) на):

Artemis Ltd. / Артемис ООД
12B Yanko Zabuнов str. / ул. Янко Забунов 12Б
Sofia 1000 / София 1000
Bulgaria / България
CERES-BG-0819

This certificate covers the following products and activities (сертификатът е издаден за следните продукти и дейности):

Product (продукт)	Quantity (количества)	Status (статус)
CRAFT BIO agave inulin		Organic / Биологичен
Organic rice flour REMYFLO (CO... T)	According to purchased and sold quantities / Съгласно купувани и продадени количества	Organic / Биологичен
Organic rice flour REMYFLO (CO... P)		Organic / Биологичен
Organic rice flour REMYFLO (CO... F)		Organic / Биологичен
Organic rice flour REMYFLO (CO... T)		Organic / Биологичен
Organic rice starch REMY O-DR		Organic / Биологичен
OrganicNutrim O-L		Organic / Биологичен
OrganicNutrim CO-L		Organic / Биологичен

Activities (дейности):

Trade (търговия):

Happurg, 21.06.2019

Daniel Matov, CERES GmbH

Inspection date: 14.06.2019

Certificate valid from date of issuance to: 30.06.2020

Дата на инспекцията:

Валидността на сертификата е от дата на издаване, до 30.06.2020

Any previous versions of the certificate issued to the above-mentioned operator under the same standard and with the same scope, lose their validity from the date of issuance of this new certificate. The operator is subject to the control system and fulfills the requirements of the above-mentioned regulations / Всички предишни версии на сертификата издадени на адресирания оператор, според същия стандарт и същия обхват, губят валидността си от датата на издаване на този нов сертификат. Деклариращият оператор е подложен дейността си на контрол и изпълнява изискванията, определени в адресираните регламенти.

The CERES certifier code **BG-BIO-04** must be used on all labels, delivery notes, invoices and other relevant documents related to organic sales.
Note that this certificate applies only to the organic mode of production according to Art. 29(1) of Reg. (EC) 834/07 and not to any other aspect of food quality (Забележка: Този сертификат се прилага единствено по отношение на биологичното производство съгласно чл. 29(1) на Регламент (ЕО) 834/07 и не се отнася за качеството на хранителните продукти). CERES certifies the above mentioned operator to use the CERES seal on the organic products specified above, but not on products in conversion. The CERES Seal is property of CERES GmbH, Happurg, Germany. (CERES дава право на оператора да използва логото на CERES за посочените по-горе продукти, но не за продукти в преход. Логото на CERES е собственост на CERES GmbH, Халпург, Германия.)

CERES GmbH
Vorderhaus 1
91230 Happurg
Germany
Phone: +49-9151-96692-0
Fax: +49-9151-96692-10
E-mail: ceres@ceres-cert.com
www.ceres-cert.com
Trade Register: HRB 21261

ISO/IEC 17065 accredited for
product certification by
DNV



(82%), докато пшеничното брашно има две незаменими аминокиселини – лизин (45,5%) и треонин (75%). По отношение на незаменимите аминокиселини, брашното от нахут превъзхожда с 10% пшеничното брашно.

Резултатите от изследването, представени на Табл.3, показват, че нахутното брашно може да служи като източник на аминокиселини, витамини, минерали, недостатъчно представени в пшеничното брашно. Различните незаменими аминокиселини демонстрират ефект на взаимно обогатяване. Така например при еднакво съотношение между нахутното и пшеничното брашно се изравнява нивото на лизина и треонина в белтъчините, а пшеничното брашно подобрява нахутното брашно по метионин + цистеин.

Освен това съставките на нахутното брашно укрепват глутена в пшенично брашно. За това свидетелстват резултатите, получени при ИДК-1. При анализа на продукта с добавено нахутно брашно показателите на прибора се колебаеха между 80 и 70 ед., което означава качество на глутена „отлично“. Без добавяне на нахутно брашно оценката за качеството на глутена е „добра“ (83 ед.). Качеството на глутена зависи от дозата на добавеното нахутно брашно. Увеличаването на дозата от 5% до 35% от общата маса на пшеничното брашно увеличава показанията на прибора ИДК-1 от 70 до 109 ед. при намаляване масата на глутена.

От гледна точка на газообразуването, нахутното брашно влияе благоприятно на качеството

на тестото, но съдейки по обема на хляба, то има по ниска газозадържаща способност от пшеничното брашно.

Обемът на тестото с нахутно брашно достига 144 см³ след 120 минути ферментация и по-натък този показател намалява, докато при контролния вариант (без нахутно брашно) обемът на тестото нараства и достига 130 см³ след 180 мин. ферментация. Този факт може да се обясни с ниското съдържание на глутенин и глиадин, които образуват белтъчния комплекс глутен.

Освен това, по данни на редица автори [1, 2], нишестето, съдържащо се в брашното в определена концентрация, може да бъде инхибитор. За подобряване на реологичните свойства на пшеничното тесто трябва да се добави нахутно брашно в точно определена доза с цел да се намали общото съдържание на нишесте в тестото. В хода на експерименталните изследвания е установено, че препоръчителната доза за добавяне на нахутно брашно е 25% от общата маса на брашното. Тази норма обезпечава рационално съотношение протеини:въглеhidрати (1:4), препоръчвано от специалистите по хранене на човека.

В хода на експерименталното изследване бе получен изолат на нахутен протеин със съдържание 95,64% (с.в.) протеин, мазнини – 0,78% (с.в.), въглеhidрати – 0,95% (с.в.) и пепел – 3,33% (към сухо в-во). Полученият прах се разтваря много добре във вода, понеже съдържа 29,6% водоразтворими и 69,2% солеразтворими протеини. Освен това, по количеството на незаменимите



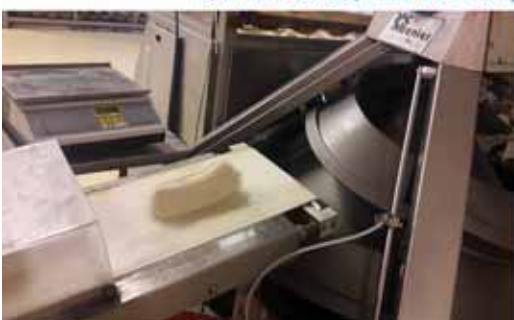
ТЕХНОКОН ООД



Ремъци, транспортни ленти, сервиз. Официален представител на фирмите:
"Ammeraal Beltech" - Холандия, "Megadyne" - Италия, "Volta" - Израел, Uni-Chains - Дания и др.

София 1220, бул. "Рожан" №18, Тел.: 02/ 936 03 12; 02/938 29 76; факс: 02/ 938 29 76
GSM: 0878 546 293, email: technocon@abv.bg; office@technocon.biz, www.technocon.biz

Ammeraal Beltech
Innovation & Service in Belting



на тези витамини в опитните проби хляб са забелязва при всички способи на приготвяне на тестото. Трябва да се обърне внимание на това, че при всички проби хляб, приготвени с използване на нахутно брашно, съдържанието на витамините V_1 , V_2 и РР съответства на изискванията на санитарно-хигиеничните норми.

При всички проучени начини за приготвяне на тестото се отбелязва достатъчно високо запазване на витамините. При директния способ запазването на тиамин е 72%, на рибофлавина – 66,7%, ниацин – 88,29%, при технологичния метод с предварителна ферментация съответно 79%, 73,7% и 88,59%.

Най-добро запазване на витамините в хляба е отбелязано при приготвяне на тестото с използване на гъст предфермент: тиамин – 79%; рибофлавин – 74%; ниацин – 88,6%. Най-малко запазване на тиамин и рибофлавина имаше при директния способ за приготвяне на тестото – съответно 72% и 66%. Най-голяма стабилност при всички изследвани способи за приготвяне на тестото отбелязва ниацина, който се запазваше в диапазона 88,29–88,60%.

Подобни данни могат да се обяснят не само с различната термоустойчивост на витамините, но и с продължителността на техния контакт с дрождевите клетки и интензивността на тяхното асимилране от микрофлората.

Така че, за получаване на хляб с функционално предназначение с най-висока хранителна стойност е целесъобразно да се съкращава продължителността на контакта на дрождевите клетки с аминокиселините и витамините.

За целесъобразността на използване на протеинови препарати от нахут в хлебарството свидетелстват и качествените показатели на хляба. Анализът на получените данни за готовите изделия показва, че физико-химическите и органолептичните показатели на хляб «Нутовой» (Нахутен) превъзхождат показателите на пшеничния хляб. Влажността на изделията се движи в диапазона 43–46%, което се допуска от ГОСТ, киселинността е 3,6–3,2. Най-добрият показател за еластичност на средината бе отбелязан при хляб, изпечен с ИК (инфракчервени лъчи) (ΔH общ = 102 ед. пр.) и СВЧ (89 ед. пр.). Този хляб има добри органолептични показатели: равномерна тънкостенна шупливост, изразен вкус и аромат.

При изделията, изпечени с използване на ЕК (електроконтактно подгряване), отсъства хрупкава коричка, което влошава органолептичните показатели за качество.

Аникеева Н.В.,
кандидат на селскостопанските науки, доцент
Волгоградски държавен технически университет

Литература

Аникеева Н.В. Научное теоретическое и практическое обоснование лечебно-профилактических свойств нута и продуктов, созданных на его основе. – Волгоград: ИПК «Царицын», 2002. – 230 с.

Аникеева Н.В. Новые свойства хлеба /Н.В.Аникеева/ Вестник.-2002. – №4.- с. 52-53.

Аникеева Н.В. Получение нутовой муки: информационный листок 51-116-02 Н.В. Аникеева. – Волгоград ЦНТИ, 2002. – 3 с.

Аникеева, Н.В. Один из способов получения нутового молока: информационный листок №51-195-02 /Н.В.Аникеева – Волгоград: ЦНТИ, 2002. – 3 с.

Аникеева, Н.В. Способ получения биологически активной добавки из нута: информационный листок №51-118-02/ Н.В.Аникеева.– Волгоград: ЦНТИ, 2002. – 2 с.

Аникеева, Н.В. Характеристика способов производства хлебобулочных изделий с белковыми продуктами: информационный листок №51-012-03 /Н.В.Аникеева.– Волгоград: ЦНТИ, 2003. – 2 с.

Аникеева, Н.В. Исследование состава, структуры и функциональных свойств белоксодержащих продуктов: информационный листок №51-005-03 /Н.В.Аникеева. – Волгоград: ЦНТИ, 2003. – 3 с.

Аникеева, Н.В. Хлебопекарные показатели хлебопекарных изделий с белковыми продуктами, их достоинства и недостатки: информационный листок №51-017-03/ Н.В.Аникеева. – Волгоград: ЦНТИ, 2003.- 3с.

ProMilk

СД "ПроМилк - Николови и сие", 6014 Стара Загора, ул. "Ген. Иван Пашинев" 35
тел./факс: 042/ 603 357, e-mail: promilk@abv.bg

ПРОЕКТИРАНЕ, ПРОИЗВОДСТВО, МОНТАЖ И СЕРВИЗ НА КОМПЛЕКТНИ ЛИНИИ И ОБОРУДВАНЕ В МЛЕКОПРЕРАБОТВАЩАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

- линии за приемане и съхранение на мляко
- оборудване за производство на пряно и кисело мляко
- оборудване за производство на бяло саламурено сирене и кашкавал
- оборудване за производство на извара
- оборудване на автоцистерни за транспортиране на мляко.

орбитално заваряване на тръбопроводи във фармацевтичната промишленост

IBM сътрудничи с Raw Seafoods при доставките на морска храна

Двете компании анонсираха инициативата като възможност за разрешаване на три от най-належащите проблеми в сектора – измама, прозрачност и устойчивост.

Доставчиците на морска храна практически са най-уязвими. Според данните за 2018 г. на Мрежата за измами с храни (FFN - Food Fraud Network) на Европейската комисия, морската храна е категорията с най-висок процент заподозрени случаи в региона.

По-голямата част от инцидентите са свързани с неправилно етикетирание, заместване на видове риба или морски дарове и непълна документация. Въпреки това, както показва проучването на случаите с измами с риба тон в хранителната мрежа, тези измами носят рискове за здравето.

„Незаконните практики включват заместване на видове и измамна продажба на риба тон,

предназначена за консервиране, като прясна. В този случай рибата тон е била незаконно обработена с химически вещества, които променят цвета ѝ, за да създадат подвеждащо впечатление за свежестта ѝ“ обясняват от Мрежата за измами с храни.

При тази манипулация се използват инжекционни техники или потапяне в разтвор на нитрити, за да се избегне кафявият цвят, причинен от окисляване с времето.

„Високото ниво на хистамин може да доведе до алергичен синдром, а нитритите могат да доведат до образуване на нитрозамини (които са канцерогенни).“

Измамите с морска храна са сериозен бизнес. Европейските власти оценяват финансовата печалба от продажбата на риба тон, замразена в саламура и след това обработена с химикали като прясна на 200 млн. евро годишно.



Рибата тон може да бъде обработвана с химикали, за да придобие свеж вид

Въпрос на доверие

Морската храна реално подлежи на фалшифициране, защото е скъпо струващ продукт със сложна глобална верига за доставки, която е трудно проследима и непрозрачна.

Вицепрезидентът по маркетинг на Raw Seafoods, Дан Макуайд, описва сектора на морската храна като „една от най-сложните вериги за доставки в света“.

„Изключително трудно е да се определи точно откъде е дошла конкретна пратка от риба или миди.“ казва той. Липсата на прозрачност, съчетана с голяма честота на измами, служи за подпомагане на общественото доверие в сектора на морските дарове, смята Макуайд.

„Тези фактори допринасят за това, което ние в бранша наричаме страх от риба. Отчасти защото се притесняват от безопасността и произхода на храните, потребителите купуват морски дарове все по-рядко.“

Групата на потребителите на морска храна, със седалище в САЩ вярва, че чрез блокчейн може да затегне веригата на доставки и да се даде увереност на потребителите, като „сложи край на незнанието, какво наистина има в чиния с вечеря“.

„С дигитализирането на веригата за доставка на храни и създаването на постоянен запис за

Ще отглежда ли Великобритания дребен бял боб?



Учени от университета Уоруик са използвали последните ДНК технологии, за да осигурят възможност на британските фермери да отглеждат любимата храна в Обединеното кралство.

Андрю Ток, докторант, работещ в Център за зърнени култури на Университета работи по изследователски проект, чиято цел е да направи генетична карта на дребния бял боб, за да може да се отглежда в климатичните условия на Великобритания. Изследователски екип проучва различни потребителски аудитории, за да се определи търсенето на британски печен боб.

Дребният бял боб, известен още като фасул, обикновено се приготвя за консумация с доматен сос. Той е основен хранителен продукт в британското меню и всяка година от него се изаяждат стотици милиони консерви. Също така се счита за „един от ежедневните пет“ (здравословен режим, според който човек трябва да приема пет различни на цвят храни всеки ден – зелен, червен, бял, оранжев и жълт). Въпреки това, всяко едно бобче се произвежда извън Обединеното кралство,

като основно се внася от Канада. Основната причина за тази вносна зависимост е липсата на подходящи почви и атмосферни условия за отглеждането на дребния бял боб в Британия. Надявайки се, че ще преодолеят тази бариера, изследователите използват секвенираща ДНК технология, за да опишат гените, които формират характеристиките на дребния бял боб. Фасулът, който би могъл да се отглежда във Великобритания, трябва да бъде устойчив на студени климатични условия, да има ранна зрялост, да може реколтата да се прибира рано, както и да бъде устойчив на болести като бактериен пригор. Тази генетична карта може да се използва като пътна карта за програми за развъждане на нови сортове, които да могат да отглеждат британските фермери.

Дребният бял боб е потенциална жизнеспособна ротационна култура и ние мислим, че тя може да бъде сериозно търсена от потребителите и за домашно отглеждане – казва Андрю Ток. *Отглеждането на дребен бял боб е важно и за британското земеделие. Като допълнение към местното производство на фасул, производителите могат да изградят верига от азот-фиксиращи бобови култури, които да насърчат обновяването на почвата след ротация на няколко сеитби и рапица.*

Съветът за научни изследвания в областта на биотехнологиите и биологичните науки (BBSRC) финансира проекта на Ток в Центъра за зърнени култури на Университета, ръководен от професор Ерик Холуб (Eric Holub).

Съкратеният период на растеж на зърнената култура е много важен, тъй като дребния бял боб във Великобритания би трябвало да се събира през септември, когато все още е сухо, за да се избегне есенното влажно време, което води до промяна в цвета му. Използвайки технологиите за секвениране на ДНК от следващо поколение, ние ще подобрим способността на фермерите да избират нови сортове, като предоставяме ефективна генетична пътна карта за локализиране на полезни естествени вариации на желаните гени в генома на боба. – разказва проф. Холуб и продължава: *Надяваме се в близко бъдеще да започне партньорство ни с британските фермери и да стартираме тестовете с експерименталните линии, които биха били много подходящи за бобено производство в британски условия.*

Генетичната база данни, която ще бъде създадена в Университета Уоруик, може да предостави полезна информация в полза на земеделските производители в развиващите се страни. Там традиционно дребният бял боб играе жизненоважна роля за продоволствената сигурност и е устойчивия поминък, като основна зърнена култура.

<https://www.newfoodmagazine.com/>

Tyson забранява на рактопамина в свинското

Tyson Fresh Meats, подразделението за говеждо и свинско месо на Tyson Foods, Inc. (TSN), прие решение за забрана влагането на рактопамин (Ractopamine) при отглеждането на свинете, които дружеството изкупува от земеделските стопани.

Рактопаминът е фуражна съставка, която стимулира увеличаването на чистото месо при свинете. Някои държави, например Китай, не допускат внос на свинско месо от животни, в чийто хранителен режим присъства тази съставка. От компанията информират, че в рамките на идните няколко месеца планират да работят с фермерите в посока тестване на свинете с цел гарантиране, че храненето им не включва рактопамин.



IEG: SIGEP 2020 – В ЦЕНТЪРА НА СВЕТА, В ЦЕНТЪРА НА ИНОВАЦИИТЕ

Световното изложение за занаятчийско сладкарство на Italian Exhibition Group от 18 до 22 януари на Панаира в Римини

SIGEP е „най-сладкото“ изживяване в света на бизнеса. Голямото изложение на сладкарския сектор е организирано от Italian Exhibition Group, а следващото издание вече е насрочено от Панаира в Римини за 18-22 януари 2020 г.

В голямото изложение се срещат и логически се допълват всички участници в петте направления на форума: сладолед, сладкарство, занаятчийски хлебни изделия, шоколад и кафе.

Форум, свързан с международния бизнес, с важни съпътстващи събития и обучения на високо ниво, които са отличителните характеристики на SIGEP. В зала Юг своеобразен **мозъчен тръст** от лектори и авторитетни лица от сектора ще представят визията си за бъдещето на отрасъла с акцент върху иновациите.

41-то издание на SIGEP ще се проведе паралелно с **A. B. Tech Expo**, 6-ти Международен салон за технологии и продукти за хлебопроизводството и сладкарството.

ЗАЩО ТОЧНО SIGEP

Панаирният център на Римини разполага със **129 000 кв.м изложбена площ**: удобство за посетителите са специализираните тематични маршрути, фокусирани върху петте основни сектора, свързани помежду си така, че да обединят света на сладкарството в една единна глобална визия.

Това е **шоу, което възнагражда световните постижения, представя нови формати, развива глобалните мрежи и води до разрастване на бизнеса на фирми и професионалисти.**

Светът на професионалистите, работещи в сладкарския сектор (потребители, производители и дистрибутори от бизнес общности за сладолед, сладкиши, шоколад, хлебни изделия и кафе) изживява SIGEP



като най-вълнуващия и завладяващ бизнес форум в годината.

На Siger ще откриете бъдещи тенденции и нови формати, **най-добрите иновации** в сектора, за да **сте конкурентоспособни и да развivate бизнеса си по най-добрия и ефективен начин.**

На Siger професионалистите от сектора на занаятчийското сладкарство се превръщат в истински герои на шоуто **Made in Italy**, което обединява бизнес, състезания, тенденции, обучение и креативност.

Що се отнася до креативността, всяка година на Siger се провеждат съревнования и състезания, привличащи участници от цял свят.

ТОП СЪБИТИЯТА ЗА 2020

В Gelato Arena ще се проведе **Световната купа по сладолед** – най-важното състезание за занаятчийски сладолед, стигнало до деветото си издание, в което ще се състезават 12 отбора от цял свят. В Pastry Arena – **The Star of Sugar** – съревнования за захарни скулптури и сладкиши за път. В нея ще бъдат и **Италианските първенства по сладкарство и SIGEP Младежи** – майсторско състезание за професионалните училници. Coffee Arena ще бъде домакин на **седем италиански първенства**

за баристи, посветени на кафето в различните варианти за приготвянето му и валидни за достъп до световните първенства от престижната верига World Coffee Events. A Bakery Arena ще приеме международното състезание за хлебни изделия **Bread in the City**. Повече от **1300 събития** за 5 дни, включително състезания, уъркшопове и обучения ще бъдат основен акцент в **SIGEP Academy**, където ще срещнете големите майстори и ще се запознаете преди всички с най-новите продукти и най-авангардните технологии.

ПОСЛАНИК НА ПРОДУКТИТЕ MADE IN ITALY ПО СВЕТА

Пазарът на сладкарски продукти е международен. SIGEP пренася италианските върхови постижения в света и най-доброто от света в Италия. Пътната карта на изложението за 2019 г. бе наситена: след етапите на **Gelato festival** в Маями, Флоренция, Рим, Торино, Милано, Окинава и Барселона, SIGEP беше на изложението на Националната асоциация на ресторантите в Чикаго, за да продължи след това през юни с Gelato festival в Берлин, Бостън и Варшава. След това посети Виена и Лондон, преминавайки през **World of Coffee** в Берлин. През август Gelato Festival спира в Чикаго и Йокохама, през септември във Вашингтон и Западен Холивуд Лос Анджелис, с участие и в Лас Вегас по повод на **IBIE** – Международно изложение за хлебопроизводство.

www.sigep.it

Изследване на относителната производителност при ултрафилтрация на козе мляко

Сийка Кодинова, Мария Душкова

Резюме

Целта на настоящата работа е да се изследва зависимостта на относителната производителност (флуks) на мембрана УФ25-ПАН с разделителна способност 25 kDa от работното налягане (0,2 МПа, 0,3 МПа, 0,4 МПа и 0,5 МПа) при различни входящи дебити (190 dm³/h, 260 dm³/h и 330 dm³/h) и различни степени на концентриране (2 и 4) при ултрафилтрация на козе мляко. Резултатите показват, че увеличаването на работното налягане от 0,2 МПа до 0,5 МПа води до нарастване на относителната производителност при всички изследвани входящи дебити и степени на концентриране. Най-високи стойности на флуksа са установени при налягане 0,5 МПа, входящ дебит 330 dm³/h и степен на концентриране 2, а най-ниски – при налягане 0,2 МПа, входящ дебит 190 dm³/h и степен на концентриране 4. Получени са еднофакторни регресионни модели за флуksа в зависимост от работното налягане при всички изследвани входящи дебити и степени на концентриране.

Ключови думи: ултрафилтрация, козе мляко, относителна производителност, работно налягане, степен на концентриране, входящ дебит

Investigation of the flux during ultrafiltration of goat's milk

Siyka Kodinova, Mariya Dushkova

University of Food Technologies – Plovdiv, Bulgaria, 26 Maritza Blvd., Department of Process engineering, Chief Assistant Professor, PhD, e-mail: sisi.kozludjova@abv.bg; Associate Professor, PhD, e-mail: maria_douchkova@yahoo.fr

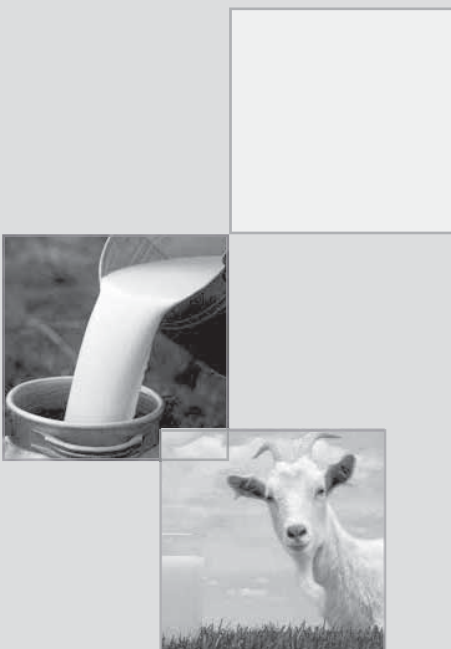
Abstract

The aim of the present work was to investigate the dependence of the flux of UF25-PAN membrane with 25 kDa molecular weight cut-off on the working pressure of 0.2 MPa, 0.3 MPa, 0.4 MPa and 0.5 MPa at feed flow rates of 190 dm³/h, 260 dm³/h and 330 dm³/h at different volume reduction ratios (VRR = 2 and VRR = 4) during ultrafiltration of goat's milk. The data show that an increase in the working pressure from 0.2 MPa to 0.5 MPa increased the flux of the membrane used at all feed flow rates and volume reduction ratios investigated. The highest values of the flux were obtained at a pressure of 0.5 MPa, feed flow rate of 330 dm³/h and VRR = 2, and the lowest – at a pressure of 0.2 MPa, feed flow rate of 190 dm³/h and VRR = 4. Single-factor regression models were obtained for the flux of the membrane studied depending on the working pressure at all feed flow rates and volume reduction ratios investigated.

Key words: ultrafiltration, goat's milk, flux, working pressure, volume reduction ratio, feed flow rate

Въведение

През последните десетилетия все повече внимание се обръща на „функционалните храни“, тъй като те оказват благоприятно въздействие върху човешкото здраве. Ферментиралите млечнокисели продукти могат да се превърнат в отлична пробиотична храна в диетата на съвременния човек, доставяща освен основните хранителни компоненти като въглехидрати, протеини, мазнини и минерални вещества и биологично активни компоненти с благоприятен ефект върху една или повече функции на организма (Raynal-Ljutovac et al., 2008; Severin and Wenshui, 2005; Slačanac et al., 2010). Благотворните и терапевтични свойства на ферментиралите пробиотични млека са свързани с тяхното положително влияние върху баланса на чревната



Архангеловден – 8 ноември



Архангеловден е голям есенен празник, който се нарича още Рангел душевадник. Представата за св. Рангел, като за един от шестимата юнаци, на когото при подялбата на света се паднали мъртвите души, определя и основните обичаи през този ден.

Според народното вярване човешката душа след смъртта не може да напусне тялото, ако не дойде св. Рангел да я извади и да я вземе с ябълка. Израз на дълбока житейска философия откриваме във факта, че в много краища Архангеловден е избран за празник на светеца покровител. Проличава опит за известно „надхитряване“ със съдбата в това, че закрилник на дома става смъртта, олицетворявана от св. Архангел Михаил. Поради това на него са посветени жертвоприношенията, коли се курбан в чест на светеца покровител на мъртвите. Жените приготвят и раздават помежду си специални обредни хлябове, наричани „Рангелов“ или „Господьов хляб“.



Обредна пита „Рангелова“

Необходимии продукти:

1 кг брашно; 3 яйца; 200 г мазнина (олио или краве масло); 1 супена лъжица захар; 3 супени лъжици кисело мляко; мая, колкото голям орех; 2 чаени чаши вода; 1 чаена лъжичка сол.

се съединява – за да не опустее къщата. Питата се намазва с разбит жълтък и се оставя да втаса около 40 мин. Пече се в загрята фурна на 200°C.

След изпичане се увива в плътна памучна кърпа.

Снимка <https://www.hubava-jena.com/>

Начин на приготвяне:

Маята, захарта и солта се разтварят в хладка вода. С получената „течност“, брашното, яйцата, захарта и киселото мляко се замесва тесто. Маслото е разтопено и тестото се меси с натопени в мазнина ръце, докато мазнината се поеме от питата. Слага се в тава и се украсява с фигурки от тесто.

Най-често в средата се слага малка питка, а около нея ограда от усукано тесто, като оградката не трябва да



Андреевден – 30 ноември

Св. апостол Андрей Първозвани и неговият брат Петър били рибари и живеели край Тивериадското езеро. През целия си живот Андрей проповядвал Христовото учение сред балканските причерноморски народи и най-вече сред скитите. Умрял в мъки и страдания, разпънат на кръст с формата на буквата „X“ в гръцкия град Патра.

Според народните познания в областта на астрономията на този ден започва нарастването на деня. Както казва народът: „На Андрей денят започва да наедрява колкото едно просено (житно или синапено) зърно.“ Затова в навечерието на празника жените сваряват в ново гърне царевични зърна, боб или леща и сутринта всеки от семейството хвърля по малко от варивото в комина с пожеланието посевите да растат високи и да наедряват. След това от варивото ядат всички. Дава се и на домашните животни, за да е добър приплодът им. Жените раздават от варивото в махалата, за да е плодovitа годината.

Вярва се, че св. Андрей е покровител на мечката и неин заповедник, затова Андреевден на много места се почита и като празник на мечките.



Фасул яхния с булгур



Необходими продукти:

500 г фасул; 100 г булгур;
125 г масло; 2 сушени чушки; 2 моркова; доматиено пюре; джоджен; сол.

Начин на приготвяне:

Сварява се бобът с чушките, морковите, доматиеното пюре, джодженът и сол на вкус с повече вода. Отделно булгурът се запържва в маслото, след което се изсипва в тавичка. Върху него се сипва свареният боб и се залива с 3 чаени чаши бульон от варенето на боба. Ръси се с червен пипер и се пече, докато остане на мазнина.

ФНТС ВИ ПРЕДЛАГА

КОМПЛЕКСНИ УСЛУГИ:

Специалисти-консултанти за разработване на проекти, свързани с технологични иновации, финансова политика, патентна защита и др...

Федерацията на научно-техническите съюзи ще ви осигури конферентни и изложбени зали, симултанна техника, отлични възможности за провеждане на вашите събития, промоции, коктейли.

Спестете време, средства и енергия като се възползвате от комплексните услуги на Федерацията и удобните зали от 14 до 300 места, в центъра на София.

ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!



Зала №4

Зала, брой места	Само за делнични дни	Делнични дни			Почивни и празнични дни	
	до 2 часа	до 4 часа	над 4 часа	до 4 часа	над 4 часа	
Зала №1 (85 кв. м)	119 лв.	225 лв.	310 лв.	275 лв.	390 лв.	
Зала №2 (40 места)	109 лв.	205 лв.	290 лв.	245 лв.	340 лв.	
Зала №3 (90 места)	180 лв.	275 лв.	350 лв.	350 лв.	425 лв.	
Зала №4 (250 места)		385 лв.	495 лв.	495 лв.	595 лв.	
Зала №105 А (54 места)	99 лв.	195 лв.	290 лв.	245 лв.	340 лв.	
Зала №108 (14 места)		69 лв.	89 лв.	105 лв.	135 лв.	
Зала №109 (до 26 места)	72 лв.	95 лв.	130 лв.	130 лв.	175 лв.	
Зала №302 (14 места)	65 лв.	89 лв.	120 лв.	120 лв.	165 лв.	
Зала №312 (до 25 места)	72 лв.	95 лв.	130 лв.	130 лв.	175 лв.	
Зала №315 (14 места)		69 лв.	89 лв.	105 лв.	135 лв.	

Цените са без ДДС и са в сила от 01. 01. 2019 г.!

София, 1000, ул. „Г. С. Раковски“ №108

Национален дом на науката и техниката

тел: 02/ 987 72 30 БЕЗПЛАТНО, факс: 02/ 987 93 60



Зала №3

INTRAMA

**Комплексни решения
за ХВП и търговията**

- Технологично оборудване
- До 18-слойни горни и долни фолиа
- Вакуум пликове
- Флексопечат на плоски, ръкавни и термосвиваеми фолиа
- Етикети
- Сервиз
- Софтуер



www.intrama-bg.com



ТЕА ТРЕЙДИНГ ООД

**Внос и продажба на
консумативи за месната
индустрия. Форми за шунки.
Витрини за зреене на месо и
колбаси.**

1138 София, кв. Горубяне, ул. Люляк 9
тел/факс: 02 974 50 01, 02 974 50 28
моб.: 088 8915 249, 088 7989 830
e-mail: teatrading@abv.bg,
www.teatrading.eu



„Градус-1“ ООД

Производство на пилешко месо
и пилешки продукти, разплодни
яйца, еднодневни пилета.
**Богата гама охладени
и замразени птичи продукти,
полуфабрикати, деликатеси
и колбаси.**

6000 Стара Загора,
кв. Индустриален, П.К. 285;
Тел.: 042 617101;
e-mail: gradus@gradusbg.com



Производство на месни кулинарни
заготовки – порционирани,
замразени, готови за директно
влагане, с насоченост
конфектомати, скари и фритюри
в търговски вериги.
ISO 9001:2008.

Варна, ул. „Лиляна Ставрева“ 8,
Произв. база: бул. „Хр. Смирненски“ № 33,
тел.: 052/511 479; 511 480;
тел/факс: 052/511 437



НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ ОТ БЪЛГАРИЯ

www.lactina-ltd.com



aromsa

ЕООД „Д-р Грозева - АРОМСА

Предлага
аромати - овкусители за:
млечна промишленост;
сладкарски изделия;
консервирани храни;
производство на snacks и чипс.

Пловдив, ул. „Младешка“ 40
тел./факс: 032/ 64 62 85;
032/ 64 62 86
GSM: 088/ 762 94 11
e-mail: boiang@abv.bg
web site: www.aromsa.net



ТЕРМОХРАН®

Машини и технологични
линии за консервната
промишленост.
Топлообменници и
изпарителни инсталации за
всички отрасли.

6000 Стара Загора, ул. Христо Ботев 117 А,
Тел: 042 622 201; 627379; 601870,
e-mail: thi@mbox.contact.bg;
sales@thermohran.com;
www.thermohran.com



Производство и търговия с млечни продукти

1000 София, ул. „Съборна“ 9
тел.: 02/ 987 29 01
факс: 02/ 987 59 00
e-mail: office@lbbulgarianum.bg
www.lbbulgarianum.bg

„ПИЛКО“ ЕООД

Производство и преработка
на птиче месо

7200 Разраг,
Индустриална зона, П.К. 181
тел.: 084/ 66 10 86; 66 10 87
факс: 084/ 66 10 92
e-mail: pilko@mbox.digsis.bg




САЛОН ЕООД

Производство
на хлебни и сладкарски
изделия, локуми, халва,
филиран бадем, филиран
фъстък, фондан.

1000 София
Магазин: ул. Гургулят 27,
Цех: ул. Орчо Войвода 8 Б
Тел.: 02/ 952 26 25, 955 62 20
Факс: 02/955 63 05
e-mail: salon@mb.bia-bg.com
web: bg-salon.com



УХТ, Пловдив

Категора „Биотехнология“
разполага със съвременна
апаратура за извършване на:

- Микробиологични анализи на суровини, храни, напитки, фуражи и др.
- Биохимични и химични анализи на суровини, храни, напитки, фуражи и др. (микотоксини и други замърсители в храните);
- Качествено и количествено определяне на ГМО в растителни и животински суровини и хранителни продукти.

За контакти: ректор: тел.: +359 32 643 005
факс: +359 32 644 102
rector_uft@uft-plovdiv.bg
<http://www.uft-plovdiv.bg>



Производство, преработка и търговия на яйца, пилета и птичи продукти

9354 Дончево,
обл. Добрич,
тел.: 058 625534, 626612,
факс: 058 622766
e-mail: zora@netplusdb.bg
www.zora-donchevbg.com



Повече от 127 години
производство на
висококачествено пиво!



1892

БОЛЯРКА
ПЕРЛА В КОРОНАТА

гр. Велко Търново
ул. „Христо Ботев“ № 90
тел.: 062/616264, 062/616262
факс: 062/623804
e-mail: office@boliarka.com
www.boliarka.com

Консумирайте с удоволствие и мирна!

Производител на халви от 1999



ХЕТТРИК

Халва * Локум * Тахан

гр. Ямбол, п. к. 8600
Производствена база: ул. „Клокотница“ 99
Тел.: 046/661838; факс: 046/664727
E-mail: office@hettrik.bg
www.hettrik.bg

КАЧЕСТВО ОТ ГРАДИНИТЕ НА ДЕРОНИ



DERONI
1991

Кулинарно Майсторство
ОТ 1991

Централен офис:
6300 Хасково, бул. "Съединение" 86
Тел.: 038 66 11 67 ; 038 66 11 68 ; Факс: 038 536 901
deroni@deroni.com www.deroni.com

Българконсерв Руните

Консервирани зеленчуци. Компоти

София 1463, бул. България 81, вх. А, ет. 8, оф. 11
тел.: 02 953 24 21, 02 952 66 56, 02 952 03 76
факс: 02 953 24 28
e-mail: office@bulgarconserv07.com
www.bulgarconserv07.com

„РАДУЛОВ“ ЕООД

Газирани, негазирани напитки

6010 Стара Загора
Индустриален квартал
тел.: 042/ 60 47 46,
факс: 042/ 63 84 23
e-mail: radulov@mail.orbitel.bg
www.radulov-bg.com



Производство и пакетаж на богата гама от подправки, десертни кремове, кисели, сухи супи и гр.

РАДИКОМ
4147 Калеевце, ул. Независимост 21
Тел. 032/ 624 435
Тел./ факс 032/ 620 068
e-mail: office@radikom-bg.com
www.radikom-bg.com

„ДИМИТЪР МАДЖАРОВ-2“ ЕООД

Висококачествени месни и млечни продукти с автентичен вкус

4027, гр. Пловдив,
бул. „Васил Априлов“ №180
телефон: 032 907 000
факс: 032 941 435
имейл: office@madjarov.bg



Захарни Заводи АД е най-големия комплекс в България за производство на захар, захарни изделия, спирт и опаковки.

гр. Горна Оряховица
ул. „Свети Княз Борис I“ 29
тел.: 0618/69500
факс: 0618/21709
e-mail: office@zaharnizavodi.com



Алуминиеви фолиа и опаковки
Печат алуминиево фолио
Пластмасови опаковки


1000 София
ул. Искър 24 вх. Б ет. 1
тел./факс: 02 946 19 24
GSM: 0876 487 674
0879 380 003
e-mail: office@contbul-2007.com
www.contbul-2007.com



Биб БиоЕнзима ООД

Дистрибуция на киселини, лактати, високо пречистени минерални продукти, винопроизводство и лозарство, козметика, пивоварство, месопроизводство, препарати за почистване и дезинфекция, за дома и септични ями, ензими, антипепителни.


1592 София, бул. Асен Йорданов 14
тел./факс: 02/ 423-24-11, 0889-430-205
www.bioenzyma.com



Хайпро България ООД

Производство на фуражи, концентрати за фуражи, яйца и стокови носачки

5200 Павликени,
ул. Дъското шосе 6,
тел.: 0610 52669,
факс: 0610 52670;
e-mail: office@hipro.bg
www.hipro.bg



Бул Тат ЕООД

Производство на захарни изделия от ориенталски тип: халви – нуга, карамелена, слънчогледова, сусамова, бяла халва; локум роза, локум с добавки – с орехи, с бадеми, със смокини; локум със сини сливи, локум с червени боровинки; локум виолетка; различни видове тахани – слънчогледов, сусамов бял, сусамов пълнозърнест, фъстъчен.

гр. Бургас, кв. „Акации“, ул. „Горазд“ 16
тел.: 056 / 84 26 84
e-mail: bul_tat@mail.bg

Уважаеми читателю,

Вие знаете, че списание „Хранително-вкусова промишленост“ излиза вече 68 години?

А ние, екипът на списанието, сме доволни, че устояваме заедно с вас на трудностите на времето и продължаваме да издаваме единственото оцеляло през годините специализирано научно-приложно списание за производителите на храни и напитки.

Правим го за Вас и с Вас!

Затова и разчитаме на Вашия абонамент за 2020 година!

Имате избор – хартиен вариант/електронен вариант!

Нека сме заедно и през 2020 година!

Запознайте се с подробностите от приложения в списанието *Талон за абонамент* или на страницата

„Абонамент“ в сайта ни: www.fpim-bg.org



С КООП **ХВП** в Римини, ИТАЛИЯ



на най-голямото
изложение за сладкарство,
пекарство, сладолед и кафе
SIGEP

17 – 20.01.2020



Програма:

Първи ден: (17 Януари): Сборен пункт – летище София (Терминал 1) в 18:25 ч. Отпътуване от летище София в 20:25 ч. Пристигане в Болоня в 21:25 ч. Трансфер до Римини. Настаняване в хотел „Vamby“ 3* или подобен. Нощувка.

Втори ден: (18 Януари): Закуска в хотела. Свободно време за посещение на изложението SIGEP. Нощувка

Трети ден: (19 Януари): Закуска. Посещение на изложението SIGEP или за желаещите посещение на Сан Марино. Това е третата най-малка държава в Европа след Ватикана и Монако. Нощувка.

Четвърти ден: (20 Януари): Закуска. Освобождаване на хотела до 12 ч. Свободно време. Трансфер до летище Болоня. Излитане за София в 21:55 ч. Кацане в София в 00:45 ч..

За повече информация на www.fpim-bg.org, страница Бизнеспътвания

**SENSE THE
DIFFERENCE**



УСЕТЕТЕ РАЗЛИКАТА С БРЕНТАГ

Ние от Brenntag Food & Nutrition разбираме, че намирането на правилната функционална съставка за приложенията на храни и напитки може да бъде предизвикателство.

За това ние сме заедно с нашите партньори във вселената на храните: Предоставяне на интелигентни решения и иновативни подходи, които постигат правилния баланс, от вкуса и текстурата на продукта до неговия външен вид и срок на годност.

Следваме политика, в която качеството е основен принцип, изразяващо се във високо ниво на обслужване, високо качество на продуктите, които предлагаме и сигурност на доставките.

Нашият богат опит в приложението на функционални съставки в хранителната индустрия ни дава възможност да предложим услуги с добавена стойност:

- съдействие при начални тестове за суровини
- сравнителен анализ
- съвет при нови рецепти
- тестване на ключови параметри
- оптимизация на процесите
- препоръки при подбор на суровини и съставки
- отправна точка за нови идеи и проекти

Бренntag България
бул. Ситняково 48
София
Подуяне 1505
тел: +359 (0)2 9265600
info@brenntag.bg

www.brenntag.com/food-nutrition



международни
изложения
06–09
НОЕМВРИ
2019



БУЛПЕК



МЕСОМАНИЯ



СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО



ИНТЕРФУД & ДРИНК



САЛОН НА ВИНОТО



#RETAIL SHOW

ФАКТИ И ЦИФРИ 2018*

- ❖ 6 ИЗЛОЖБЕНИ ЗАЛИ
- ❖ 500+ ИЗЛОЖИТЕЛИ ОТ 10 СТРАНИ
- ❖ 1100 ПРЕДСТАВЕНИ КОМПАНИИ
- ❖ 160 ФИРМИ НОВИ ИЗЛОЖИТЕЛИ
- ❖ 23500+ ПОСЕТИТЕЛИ

food-exhibitions.bg ❖

* Информацията е обща за изложби МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД & ДРИНК, СИХРЕ